500
РЕЦЕПТОВ
ДЛЯ
ВЕЧЕРИНОК
Е.В. Фирсова

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Трудно представить себе современную жизнь без вечеринок, которые помогают отвлечься от будней, собрать в доме друзей и отметить какое-либо событие или просто весело провести время с близкими людьми.

Вечеринки бывают запланированные и спонтанные, когда гости приходят неожиданно, и хозяйка вынуждена быстро собирать на стол. В этом ей поможет данная книга, в которой собраны рецепты блюд, простых в приготовлении и вкусных.

- Фирсова Елена Владимировна
  - Введение
    -
  - Глава 1. Бутерброды и сандвичи
    - Бутерброды с рыбными консервами
      -
    - Бутерброды с джемом
      -
    - Бутерброды с творогом и вареньем
      -
    - Бутерброды с клубникой и мятой
      -
    - Бутерброды с южными фруктами
      -
    - Бутерброды с филе скумбрии
      -
    - Бутерброды с яйцом и щавелем
      -
    - Бутерброды с дыней
      -
    - Бутерброды с творогом и клубникой
      -
    - Бутерброды с яйцом и сыром
      -
    - Бутерброды с буженины
      -
    - Бутерброды с маринованным огурцом
      -
    - Бутерброды с ветчиной и лимоном
      -
    - Бутерброды с сыром
      -

- Бутерброды со шпротами и зеленью
- Бутерброды с творогом и зеленью
- Бутерброды с ветчиной и овощами
- Бутерброды с рыбными консервами и яйцом
- Бутерброды с сыром и колбасой
- Бутерброды с осетриной
- Бутерброды с помидорами и яйцом
- Бутерброды с сыром и шпинатом
- Бутерброды с яйцом и зеленым горошком
- Бутерброды с квашеной капустой
- Бутерброды с печенью трески
- Бутерброды с брынзой и редисом
- Бутерброды с ветчиной и ананасом
- Бутерброды с ветчиной и сыром
- Бутерброды с крабовыми палочками
- Бутерброды с колбасой и огурцами
- Бутерброды с красной икрой
- Бутерброды с копченым мясом
- Бутерброды с копченой рыбой
- Бутерброды с плавленым сыром
- Бутерброды с помидорами и зеленью
- Бутерброды с капустой и яблоками

- Бутерброды с яблоками и морковью
- Бутерброды с морковью и грецкими орехами
- Бутерброды с грибами и оливками
- Бутерброды с брынзой и огурцами
- Бутерброды с сельдью и яйцом
- Бутерброды со щавелем
- Бутерброды с болгарским перцем и помидорами
- Бутерброды с куриным паштетом и сыром
- Бутерброды с мясом копченой курицы
- Бутерброды с колбасой
- Бутерброды с колбасой и зеленью
- Бутерброды с сельдью и зеленью
- Бутерброды с шампиньонами
- Бутерброды со шпротами
- Бутерброды с брынзой
- Бутерброды с сосисками
- Бутерброды с паприкой
- Бутерброды с болгарским перцем
- Бутерброды с соленым огурцом
- Бутерброды с помидорами
- Бутерброды с сыром и зеленью
- Бутерброды с ветчиной и творогом

- Бутерброды с грибами
- Бутерброды с телятиной
- Бутерброды с яблоками
- Бутерброды с сельдью
- Бутерброды с картофелем и помидорами
- Бутерброды со свининой
- Бутерброды с овощами и яйцом
- Бутерброды с морковью и луком
- Бутерброды с мясом курицы
- Бутерброды с колбасой и зеленью
- Канапе с сельдью
- Бутерброды с яйцом и фасолью
- Бутерброды с сельдью и помидорами
- Бутерброды со сладким перцем и творогом
- Бутерброды с сельдью и оливками
- Бутерброды с мойвой
- Гренки с сыром
- Бутерброды с черникой
- Бутерброды с клубникой
- Бутерброды со шницелем
- Бутерброды с зеленью и яйцами
- Сандвичи с редисом и огурцом

- Сандвичи с крабовым мясом и авокадо
- Сандвичи с крабовым мясом
- Сандвичи с тунцом
- Сандвичи с брынзой
- Сандвичи с ветчиной и грибами
- Сандвичи с рыбными консервами
- Сандвичи с колбасой и болгарским перцем
- Сандвичи с сыром и колбасой
- Сандвичи со шницелем и помидорами
- Сандвичи с сыром и орехами
- Сандвичи с салями
- Сандвичи с ветчиной и помидорами
- Сандвичи с анчоусами
- Сандвичи с ветчиной и салатом
- Сандвичи с колбасой и сыром
- Сандвичи с ветчиной и орехами
- Сандвичи с копченым мясом
- Сандвичи с копченой колбасой
- Сандвичи с колбасой и помидором
- Сандвичи с колбасой и болгарским перцем
- Сандвичи с килькой
- Сандвичи с ветчиной и киви

- Сандвичи с копченой курицей
- Сандвичи с креветками и кукурузой
- Сандвичи с сосисками
- Сандвичи с сыром и болгарским перцем
- Сандвичи с болгарским перцем и помидором
- Сандвичи с морковью
- Сандвичи с белой фасолью
- Сандвичи с творогом и зеленью
- Сандвичи с семгой
- Сандвичи с грибами
- Сандвичи со шницелями
- Сандвичи с мойвой
- Сандвичи с огурцом и сыром
- Сандвичи с краснокочанной капустой
- Сандвичи с мясом курицы и огурцом
- Сандвичи с копченым мясом и салатом
- Сандвичи со свеклой и сельдью
- Сандвичи с морской капустой
- Сандвичи с помидором и огурцом
- Сандвичи с буженины
- Сандвичи с лососем
- Сандвич с мясом копченой курицы и помидором

- Сандвичи с сардинами
- Сандвичи с шампиньонами
- Сандвичи со шницелями и сыром
- Сандвичи с сыром и оливками
- Сандвичи со ставридой
- Сандвичи с рыбными консервами
- Сандвичи с ягодами
- Сандвичи с ветчиной и перцем
- Сандвичи с печенью трески
- Сандвичи с колбасой и оливками
- Сандвичи с колбасой и зеленым горошком
- Сандвичи с колбасой и огурцом
- Сандвичи с икрой
- Сандвичи с клубникой
- Сандвичи с маринованными грибами
- Сандвичи с копчеными сардинами
- Сандвичи с сосисками и салатом
- Сандвичи с арахисом
- Сандвичи с сыром и овощами
- Сандвичи с креветками

○ Глава 2. Салаты
- Салат из фасоли
- Салат из ветчины и овощей

- Салат из колбасы и зеленого горошка
- Салат из мяса копченой курицы и зеленого горошка
- Салат из мяса индейки с оливками
- Салат из сельди
- Салат с редисом
- Салат из яиц и огурца
- Салат из крабового мяса
- Салат из овощей с сыром
- Салат из белокочанной капусты и моркови
- Салат с белой фасолью
- Салат из южных фруктов
- Салат из ананасов и орехов
- Салат из редиса и моркови
- Салат овощной
- Салат из красной фасоли с орехами
- Салат из овощей с брынзой
- Салат из капусты с мясом индейки
- Салат из краснокочанной капусты с яблоками и вишнями
- Салат из риса и помидоров
- Салат из тыквы с яблоками
- Винегрет фруктово-овощной

- Салат из ветчины с помидорами
- Салат из авокадо с креветками
- Салат из кальмаров с рисом
- Салат из картофеля с сельдереем
- Салат мясной с яблоками
- Салат из свинины
- Салат с ветчиной и шпинатом
- Салат из мяса курицы с фасолью
- Салат из мяса кролика со сливами
- Салат с ветчиной и грибами
- Салат из мяса с горошком
- Салат из мяса и белокочанной капусты
- Салат из мяса и сельдерея
- Салат из консервированной трески и картофеля
- Салат из мяса курицы с апельсином
- Салат из печени трески с зеленым горошком
- Салат из моркови с квашеной капустой
- Салат из курицы с сыром и апельсином
- Салат из моркови, меда и орехов
- Салат из яиц и зеленого лука
- Салат из мяса курицы со сливками
- Салат с печенью трески

- Салат из судака с хреном
- Салат из мяса крабов
- Салат из крабовых палочек и риса
- Салат из креветок и апельсинов
- Салат из кальмаров с шампиньонами
- Салат из креветок и шпината
- Салат из моркови и огурцов
- Салат из моркови и яблока
- Салат с кукурузой
- Салат из моркови со сметаной
- Салат из белокочанной капусты
- Салат из капусты с грибами
- Салат из фасоли и ветчины
- Салат из красной фасоли с сыром
- Салат из свеклы и яблока
- Салат из ревеня с огурцами
- Салат из фасоли и орехов
- Салат из краснокочанной капусты с вишнями и сливами
- Салат из цветной капусты, моркови и яблок
- Салат из цветной капусты с ветчиной
- Салат из красной фасоли и свеклы
- Салат из баклажанов с сыром

- Салат из помидоров и брынзы с зеленью
- Салат из помидоров и яиц
- Салат из кабачков с орехами
- Салат из овощей и зелени
- Салат с маринованнымигрибами и апельсинами
- Салат из патиссонов с хреном
- Салат из творога и сельдерея
- Салат из телятины с апельсином
- Салат из перца и яиц
- Салат из зелени и маслин
- Винегрет с морской капустой
- Салат из грибов и брусники
- Салат из риса и сладкого перца
- Салат из лосося
- Салат из макарон и сладкого перца
- Салат из мяса со сливами
- Салат из говяжьего языка с овощами
- Салат с мясом и свеклой
- Салат из зеленого лука
- Салат из кальмаров с грейпфрутом
- Салат «Прибалтийский»
- Салат из жареной утки

- Салат из морских гребешков
- Салат французский
- Салат из брокколи с сыром горгонцола
- Салат из белой фасоли и ветчины
- Салат из моркови с яблоком
- Салат с рыбными фрикадельками
- Салат овощной с селедочным соусом
- Салат с колбасой
- Салат из вареной трески
- Салат крабовый
- Салат английский
- Салат с ветчиной
- Салат «Парадиз»
- Салат мясной
- Салат из краснокочанной капусты с помидорами
- Салат мясной с каперсами
- Салат из свежих овощей с анчоусами
- Салат из помидоров с моцареллой
- Салат из спаржи с семгой
- Салат из морепродуктов с грейпфрутом
- Салат из помидоров с сыром пармезан
- Салат из цуккини

- Салат андалузский
- Салат из спаржи и моркови
- Салат из цветной капусты с зеленой фасолью
- Салат из белокочанной капусты с перцем
- Салат из ростков фасоли
- Салат из креветок и риса
- Салат китайский с крабовым мясом
- Салат мясной с овощами
- Салат овощной с ветчиной
- Салат из белокочанной капусты с сельдью
- Салат из дайкона
- Салат из мяса и риса
- Салат из баклажанов с базиликом
- Салат из дайкона с фруктами
- Салат «Восхитительный»
- Салат из спаржевой фасоли
- Салат из кальмаров
- Салат с сельдереем
- Салат «Мимоза»
- Салат из филе судака
- Салат «Пикантный»
- Салат с беконом и шпинатом

- Салат из филе курицы с фасолью
- Салат из куриной печени с виноградом
- Сельдь под «шубой»
- Салат из свеклы с орехами и чесноком
- Салат из помидоров с оливками
- Салат из помидоров и брынзы
- Салат из свиного языка с овощами
- Салат «Зимний»
- Салат из печени
- Салат из белых грибов с маринованными огурцами
- Салат «Ромео»
- Салат из креветок с шампиньонами и авокадо
- Салат из кальмаров с луком
- Салат из телятины
- Салат «Восточная экзотика»
- Салат морковный с грибами
- Салат из зеленой фасоли
- Салат с буженины и шампиньонами
- Салат из стручковой фасоли
- Салат из пшеничных ростков
- Салат из креветок и семги
- Салат из маринованного дайкона

- Салат по-владимирски
- Салат из жареного мяса
- Салат из мяса кролика с клюквой
- Салат из сельди с грибами
- Салат из сельди с картофелем
- Салат из сельди с овощами
- Салат с мясом курицы и цветной капустой
- Салат из мяса индейки с грецкими орехами
- Салат из морской рыбы с овощами
- Салат из морской рыбы с острым соусом
- Салат из артишоков с помидорами
- Салат из краснокочанной капусты с картофелем и фасолью
- Салат с палтусом
- Салат из свеклы с черносливом и рисом
- Салат из перца со щавелем
- Салат из артишоковс маринованным виноградом
- Салат из помидоров с рисом и яйцом
- Салат из цветной капусты и помидоров

○ Глава 3. Закуски
- Яйца, фаршированные шампиньонами и сыром
- Помидоры, фаршированные маслятами
- Яйца, фаршированные вешенками

- Помидоры, фаршированные шампиньонами
- Палочки творожные
- Закуска мясная с сыром
- Помидоры, фаршированныесыром и оливками
- Артишоки, фаршированные сельдью
- Помидоры, фаршированные крабовыми палочками
- Закуска из свинины с картофелем
- Помидоры, фаршированные колбасой и редисом
- Закуска из яиц с ветчиной и помидорами
- Помидоры, фаршированные брынзой
- Закуска из белой фасоли и айвы
- Авокадо, фаршированные кальмарами
- Закуска из ветчины с хреном
- Помидоры, фаршированные яйцами и зеленью
- Закуска из яблок и орехов
- Перец, фаршированный мясом и орехами
- Огурцы, фаршированные кукурузой и яйцами
- Огурцы, фаршированные овощами
- Закуска из яблок с картофелем
- Огурцы фаршированные
- Свекла, фаршированная сардинами и овощами
- Свекла, фаршированная камбалой и креветками

- Закуска из мяса индейки с морковью
- Яйца, фаршированные белыми грибами
- Яйца, фаршированные креветками и орехами
- Яйца, фаршированные креветками и шампиньонами
- Яйца, фаршированные креветками и болгарским перцем
- Яйца, фаршированные креветками и кукурузой
- Закуска из овощей с плавленым сыром
- Яйца, фаршированные сельдью
- Яйца, фаршированные сельдью и овощами
- Закуска из мяса индейки с овощами
- Закуска из яблок с хреном
- Помидоры, фаршированные кукурузой
- Огурцы, фаршированные картофелем и шпинатом
- Репа, фаршированная копченым мясом и рисом
- Свекла, фаршированная мясом курицы и рисом
- Яблоки, фаршированные мясом курицы
- Яблоки, фаршированные мясом
- Свекла, фаршированная кальмарами и шампиньонами
- Шампиньоны фаршированные
- Авокадо, фаршированны сыром

- Ананасы, фаршированные крабовым мясом
- Ананасы, фаршированные креветками
- Яйца, фаршированные рисом
- Яйца с острой начинкой
- Яйца, фаршированные мясом крабов и сыром
- Яйца, фаршированные рыбными консервами
- Яйца, фаршированные сардинами
- Яйца, фаршированные осетриной и икрой
- Яйца, фаршированные осетриной и овощами
- Яйца, фаршированные лососем
- Яйца, фаршированные лососем и зеленым горошком
- Яйца, фаршированные кальмарами и зеленым горошком
- Яичные рулеты с кальмарами
- Яичные рулеты с лососем и сыром
- Судак фаршированный
- Помидоры, фаршированные овощами
- Помидоры, фаршированные вешенками
- Помидоры, фаршированные опятами
- Помидоры, фаршированные грибами и рисом
- Помидоры, фаршированные ветчиной
- Помидоры, фаршированные ветчиной и фасолью

- Помидоры, фаршированные колбасой
- Помидоры, фаршированные ветчиной и шпинатом
- Помидоры, фаршированные шампиньонами и бужениной
- Артишоки, фаршированные шпинатом
- Капустные трубочки фаршированные
- Репа, фаршированная говядиной и сельдереем
- Свекла, фаршированнаяговядиной и рисом
- Яичные рулеты с сыром
- Яичные рулеты с рыбой
- Рулеты яичные с ветчиной
- Закуска из кальмаров
- Закуска из сельди в сметане
- Сельдерей в сливочном соусе
- Закуска из картофеля
- Закуска «Оригинальная»
- Капуста белокочанная маринованная
- Закуска из овощей с яйцами и сыром
- Закуска из стручковой фасоли
- Судак в кляре
- Закуска из консервированных крабов
- Фасоль отварная с зеленью

- Яйца по-шотландски
- Закуска с креветками и маслинами
- Закуска из трески и фасоли
- Лук фаршированный
- Спаржа с соусом из желтков
- Закуска из морского гребешка
- Закуска из маслин
- Фрикадельки рыбные на шпажках
- Закуска из зеленой фасоли и крабового мяса
- Закуска из креветок
- Капуста острая с зеленой фасолью
- Капуста в кисло-сладком соусе
- Спаржа жареная
- Морковь по-корейски
- Горячая закуска из овощей
- Капуста цветная по-корейски
- Закуска из крабового мяса
- Кальмары по-корейски
- Капуста и фасоль с арахисовым соусом
- Фасоль стручковая зеленая с пряностями
- Гребешки морские в соусе
- Закуска из морской капусты и грибов

- Закуска из кальмаров в имбирном соусе
- Закуска слоеная из свинины и брынзы
- Закуска слоеная с куриной печенью
- Яблоки, фаршированные мясом курицы и сыром
- Закуска из филе курицы с овощами
- Форель маринованная
- Закуска из кальмаров с морковью
- Яйца, фаршированные мясом креветок
- Артишоки фаршированные
- Помидоры, фаршированные креветками и мясом индейки
- Закуска из соленых огурцов
- Закуска из моркови с грибами и орехами
- Закуска из красной фасоли, маринованных огурцов и яблок
- Закуска из фаршированных помидоров

○ Глава 4. Десерты

- Авокадо, фаршированные курагой с абрикосовым соусом
- Яблоки, фаршированные фруктами
- Ананасы, фаршированные фруктами и ягодами
- Ананасы, фаршированные фруктами и орехами
- Ананасы, фаршированные фруктами и творогом
- Чернослив, фаршированный творогом и орехами

- Ананасы, фаршированные сливами и орехами
- Ананасы, фаршированные цитрусами
- Ананасы, фаршированные фруктами, с вишневым соусом
- Дыня, фаршированная бананами
- Дыня фаршированная с винным соусом
- Дыня, фаршированная сливами
- Дыня, фаршированная персиками и черешней
- Дыня, фаршированная арбузом и фруктами
- Дыня, фаршированная мороженым и черносливом
- Дыня, фаршированная клубникой и виноградом
- Дыня, фаршированная фруктовым ассорти
- Дыня, фаршированная грушами
- Дыня, фаршированная фруктами со сгущенным молоком
- Дыня, фаршированная фруктами с винным соусом
- Десерт из фруктов со сгущенным молоком
- Десерт творожно-фруктовый
- Десерт «Банановый рай»
- Десерт из творога с ягодами
- Десерт из кураги с мороженым и орехами
- Маковый мусс

- Мороженое с фруктами
- Десерт из ананасов
- Яблоки в тесте
- Десерт из винограда, яблок и груш
- Десерт из консервированных персиков
- Фрукты в глазури
- Десерт из чернослива и груш
- Пюре банановое
- Десерт «Грушевый»
- Десерт из творога с изюмом
- Кисель молочный с клубничным сиропом
- Узвар с медом
- Десерт из абрикосов и черешни
- Десерт из моркови с медом и орехами
- Миндальный крем с клубникой
- Десерт из фруктов с коньяком
- Десерт из клубники
- Десерт из сливочного мороженого
- Хворост с медом
- Мусс ежевичный
- Крем малиновый со взбитыми сливками
- Бланманже «Мускат»

- Ананасы в тесте
- Десерт «Восточный»
- Десерт творожно-ягодный
- Десерт фруктовый с йогуртом
- Персики фаршированные
- Десерт ананасовый
- Персики медовые
- Десерт ореховый с изюмом
- Десерт из груш
- Фрукты в карамели
- Груши фаршированные
- Крем кокосовый
- Десерт творожный

Фирсова Елена Владимировна
500 рецептов для вечеринок

Введение

Трудно представить себе современную жизнь без вечеринок, которые помогают отвлечься от будней, собрать в доме друзей и отметить какое-либо событие или просто весело провести время с близкими людьми.

Вечеринки бывают запланированные и спонтанные, когда гости приходят неожиданно, и хозяйка вынуждена быстро собирать на стол. В этом ей поможет данная книга, в которой собраны рецепты блюд, простых в приготовлении и вкусных.

Бутерброды и сандвичи можно приготовить буквально за несколько минут, а если немного поэкспериментировать с ингредиентами, то получится не только очень простое, но и необычное угощение.

Также просты в приготовлении салаты. У каждой хозяйки всегда имеются продукты, из которых можно сделать салаты и закуски, не затрачивая на это много времени и сил.

Десерты, предназначенные для вечеринки, должны быть легкими и оригинальными. Важно и то, какие напитки будут присутствовать на столе и будут ли они соответствовать закускам. Эта книга поможет хозяйке выбрать подходящие рецепты и удивить гостей своим кулинарным талантом.

Кроме того, следует задуматься над украшением стола и блюд, чтобы подчеркнуть атмосферу праздника. Для этого можно использовать свечи, цветы, салфетки, вазочки. Продукты должны быть красиво нарезаны и возбуждать аппетит.

Глава 1. Бутерброды и сандвичи

Бутерброды с рыбными консервами

Ингредиенты

Батон – 4 ломтика, консервы рыбные в масле – 100 г, сыр – 50 г, яйца вареные – 2 шт., лимон – 0,5 шт., майонез – 3 ст. ложки, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Лимон нарезают тонкими кружками. Рыбные консервы разминают вилкой, смешивают с мелко нарезанными яйцами, частью тертого сыра и заправляют майонезом. Полученную смесь намазывают на ломтики батона, посыпают оставшимся сыром и запекают в духовке до появления золотистой корочки. Готовые бутерброды украшают ломтиками лимона и веточками петрушки и укропа.

Бутерброды с джемом

Ингредиенты

Батон – 4 ломтика, джем – 100 г, масло сливочное – 30 г, орехи грецкие измельченные – 30 г.

Способ приготовления

На каждый ломтик батона намазывают сначала масло, затем джем. Готовые бутерброды посыпают грецкими орехами.

Бутерброды с творогом и вареньем

Ингредиенты

Батон – 4 ломтика, масло сливочное – 50 г, варенье абрикосовое без косточек – 50 г, творог – 100 г, сметана – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

На ломтики батона намазывают масло. Творог пропускают через мясорубку, смешивают со сметаной. На ломтики батона слоями намазывают варенье и творожную массу.

Бутерброды с клубникой и мятой

Ингредиенты

Батон – 4 ломтика, клубника – 50 г, йогурт сливочный – 1 ст. ложка, мята – 4 листика, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Ягоды моют, разминают и смешивают с йогуртом и сахаром. Полученную массу намазывают на ломтики батона. Готовые бутерброды украшают листьями мяты.

Бутерброды с южными фруктами

Ингредиенты

Батон – 4 ломтика, апельсин – 1 шт., банан – 1 шт., киви – 1 шт., сливки – 50 мл, орехи грецкие измельченные – 30 г, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Ломтики батона подсушивают в духовом шкафу до золотистого цвета. Фрукты очищают и измельчают в миксере. Сливки взбивают с сахаром в крепкую пену и смешивают с фруктовым пюре. Полученную массу намазывают на ломтики батона и посыпают измельченными орехами.

Бутерброды с филе скумбрии

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, филе скумбрии консервированной – 100 г, майонез – 2 ст. ложки, орехи грецкие – 20 г, зелень укропа – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Филе рыбы смешивают с майонезом и орехами. Полученную массу намазывают на хлеб и украшают веточками укропа.

Бутерброды с яйцом и щавелем

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яйца – 2 шт., сметана – 2 ст. ложки, зелень щавеля – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и разрезают вдоль на 2 части. На ломтики хлеба намазывают сметану, сверху кладут листья щавеля и половинки яиц.

Бутерброды с дыней

Ингредиенты

Батон – 4 ломтика, мякоть дыни – 100 г, сливки – 50 г, орехи грецкие очищенные – 10 г.

Способ приготовления

Орехи измельчают и жарят на сухой сковороде до золотистого цвета. Мякоть дыни разминают вилкой. Продукты смешивают со взбитыми сливками. Полученную массу намазывают на ломтики батона.

Бутерброды с творогом и клубникой

Ингредиенты

Батон – 4 ломтика, творог – 100 г, клубника – 50 г, сметана – 2 ст. ложки, мята – 0,5 пучка, мед по вкусу.

Способ приготовления

Творог смешивают со сметаной и медом. Из ягод готовят пюре и смешивают с творогом. Полученную массу намазывают на ломтики батона и украшают листьями мяты.

Бутерброды с яйцом и сыром

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яйцо – 1 шт., сыр плавленый – 60 г, масло сливочное – 40 г, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Яйцо варят вкрутую, охлаждают, очищают и разрезают вдоль на 4 части. Сыр разрезают на 4 ломтика. На хлеб намазывают масло, сверху кладут по одному ломтику сыра и яйца. Готовый бутерброд украшают веточками петрушки.

Бутерброды с бужениной

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, буженина – 4 ломтика, помидор – 1 шт., масло сливочное – 40 г, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Помидор нарезают кружочками. На хлеб намазывают масло, выкладывают сверху ломтики буженины, кружочки помидора. Готовые бутерброды украшают веточками петрушки.

Бутерброды с маринованным огурцом

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, масло сливочное – 40 г, огурец маринованный – 1 шт., зелень укропа – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Огурец разрезают вдоль на половинки. На хлеб намазывают масло, кладут половинки огурца. Сверху посыпают измельченной зеленью укропа.

Бутерброды с ветчиной и лимоном

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, ветчина – 100 г, лимон – 0,5 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки и щавеля – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Лимон нарезают тонкими кружками, ветчину – ломтиками. На хлеб намазывают майонез, сверху кладут листья щавеля, затем кружок лимона и ломтик ветчины. Готовые бутерброды украшают веточками петрушки.

Бутерброды с сыром

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, масло сливочное – 40 г, сыр твердый – 40 г, зелень шпината – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Шпинат перебирают, моют и крупно нарезают. Сыр нарезают тонкими ломтиками. На хлеб намазывают масло, сверху выкладывают зелень шпината и сыр.

Бутерброды со шпротами и зеленью

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, шпроты – 100 г, яйца – 2 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки и шпината – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Зелень петрушки и шпината перебирают, моют и крупно нарезают. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и нарезают тонкими кружками. На хлеб кладут зелень петрушки и шпината, затем шроты и украшают кружками яиц. Готовые бутерброды поливают майонезом.

Бутерброды с творогом и зеленью

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, творог – 100 г, сметана – 3 ст. ложки, зелень петрушки, салата и укропа – по 05 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Творог тщательно растирают со сметаной, добавляют измельченную зелень петрушки (несколько веточек оставить для украшения), салата и укропа, солят, перчат. Полученную смесь намазывают на ломтики хлеба и украшают веточками петрушки.

Бутерброды с ветчиной и овощами

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, ветчина – 100 г, горошек зеленый консервированный – 3 ст. ложки, огурец свежий – 1 шт., морковь – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Морковь и очищенный от кожицы огурец натирают на мелкой терке, смешивают с консервированным горошком, мелко нарезанной зеленью петрушки и заправляют полученную смесь майонезом. Ветчину нарезают ломтиками. На хлеб кладут овощную смесь, сверху – ветчину.

Бутерброды с рыбными консервами и яйцом

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, рыба консервированная в масле – 250 г, яйцо – 1 шт., майонез – 1 ст. ложка, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Яйцо варят вкрутую, охлаждают, очищают и мелко нарезают.

Рыбу выкладывают в тарелку и разминают вилкой. Добавляют яйцо, измельченную зелень укропа, майонез и тщательно перемешивают.

Полученную массу выкладывают на хлеб, разравнивают и украшают веточками петрушки.

Бутерброды с сыром и колбасой

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, сыр – 100 г, колбаса – 100 г, яйца – 2 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки, шпината и укропа – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Сыр натирают на терке, колбасу нарезают ломтиками. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и измельчают. Добавляют майонез, измельченную зелень шпината, укропа и тщательно перемешивают.

Полученную смесь намазывают на ломтики хлеба, сверху кладут ломтики колбасы, посыпают тертым сыром и запекают в духовом шкафу до появления золотистой корочки. Готовые бутерброды украшают веточками петрушки.

Бутерброды с осетриной

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, балык осетровый – 100 г, масло сливочное – 50 г, лимон – 0,5 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Балык нарезают тонкими ломтиками, лимон – кружками. На хлеб намазывают масло, сверху кладут ломтик балыка, затем лимон. Готовые бутерброды украшают веточками петрушки и укропа.

Бутерброды с помидорами и яйцом

Ингредиенты

Батон – 4 ломтика, помидоры – 2 шт., яйцо вареное – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Яйцо и помидоры нарезают кружками. Зелень укропа измельчают и смешивают с майонезом.

Полученную смесь намазывают на ломтики батона, сверху кладут кружки помидоров и яиц. Готовые бутерброды украшают веточками петрушки.

Бутерброды с сыром и шпинатом

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, сыр – 200 г, масло сливочное – 40 г, яйцо вареное – 1 шт., зелень шпината и петрушки – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Сыр натирают на средней терке, яйцо очищают и нарезают кружками. На ломтики хлеба намазывают масло, сверху кладут зелень шпината и петрушки, кружки яиц, сыр и запекают в духовом шкафу до золотистого цвета.

Бутерброды с яйцом и зеленым горошком

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яйца – 2 шт., горошек зеленый консервированный – 50 г, сметана – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и измельчают. Добавляют горошек, сметану, соль и тщательно перемешивают. Полученную смесь намазывают на хлеб и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Бутерброды с квашеной капустой

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яблоко кислое – 1 шт., капуста квашеная – 40 г, масло растительное – 1 ст. ложка, сметана – 1 ч. ложка, зелень укропа —0,5 пучка, перец по вкусу.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжаривают в масле. Яблоко очищают, удаляют сердцевину, нарезают тонкими ломтиками, выкладывают на хлеб. Сверху кладут сверху капусту, перчат, поливают сметаной и украшают зеленью укропа.

Бутерброды с печенью трески

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, печень трески консервированная – 100 г, яйцо – 1 шт., огурец соленый – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, зелень шпината и кинзы – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйцо варят вкрутую, очищают и нарезают кружками. Печень нарезают кусочками, огурец – ломтиками. Хлеб обжаривают в масле и охлаждают. На каждый ломтик хлеба кладут кусочек печени, затем кружочек яйца, ломтик огурца, солят, перчат и украшают измельченной зеленью шпината и кинзы.

Бутерброды с брынзой и редисом

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, брынза – 100 г, редис – 5 шт., сметана – 1 ст. ложка, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Брынзу протирают через мелкое сито, редис натирают на терке, все смешивают, добавляют сметану.

Полученную массу выкладывают на хлеб и посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа.

Бутерброды с ветчиной и ананасом

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, ветчина – 100 г, ананас – 100 г, лимон – 0,5 шт., сметана – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Ветчину нарезают ломтиками, ананас и лимон – кружками. Сметану намазывают на хлеб, сверху кладут ломтики ветчины, кружки лимона и ананаса.

Бутерброды с ветчиной и сыром

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, ветчина – 100 г, сыр – 50 г, оливки без косточек – 5–6 шт., помидор – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень шпината – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Ветчину нарезают ломтиками, помидор – кружками, оливки – соломкой. На ломтики хлеба намазывают майонез, кладут ломтики ветчины, затем кружочки помидора, нарезанные оливки, посыпают тертым сыром и запекают в духовом шкафу до появления золотистой корочки.

Готовый бутерброд посыпают измельченной зеленью шпината.

Бутерброды с крабовыми палочками

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, палочки крабовые – 100 г, кукуруза консервированная – 2 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки, яйцо – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйцо варят вкрутую, охлаждают и вместе с крабовыми палочками пропускают через мясорубку. Полученную массу солят, добавляют сметану, перемешивают и намазывают на ломтики хлеба. Готовый бутерброд украшают веточками петрушки и кукурузой.

Бутерброды с колбасой и огурцами

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, колбаса вареная обезжиренная – 100 г, масло сливочное – 40 г, огурец – 1 шт., листья салата – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Колбасу нарезают ломтиками, огурец – кружками. Ломтики хлеба подсушивают в тостере и намазывают на них масло. Сверху кладут листья салата, на них – колбасу и огурцы.

Бутерброды с красной икрой

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, икра красная – 4 ч. ложки, масло сливочное – 30 г, лимон – 0,5 шт., зелень кинзы – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Лимон нарезают тонкими ломтиками. На хлеб намазывают масло, затем красную икру. Готовый бутерброд украшают кружками лимона и листьями кинзы.

Бутерброды с копченым мясом

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, мясо копченое – 100 г, лимон – 4 ломтика, майонез – 2 ст. ложки, листья салата и щавеля – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Мясо нарезают тонкими ломтиками. На каждый ломтик хлеба намазывают майонез, сверху кладут листья салата и щавеля и по ломтику мяса и лимона.

Бутерброды с копченой рыбой

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, рыба копченая – 100 г, майонез – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Рыбу нарезают тонкими ломтиками и сбрызгивают лимонным соком. На хлеб намазывают майонез, сверху кладут ломтик рыбы. Готовый бутерброд украшают измельченной зеленью петрушки.

Бутерброды с плавленым сыром

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, сыр плавленый – 100 г, огурец соленый – 1 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

На хлеб намазывают сыр толстым слоем. Соленый огурец нарезают кружочками, аккуратно выкладывают на бутерброды, украшают веточками зелени.

Бутерброды с помидорами и зеленью

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, сметана – 2 ст. ложки, помидоры – 2 шт., зелень шпината и щавеля – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Зелень шпината и щавеля перебирают и моют. Помидоры моют и нарезают кружками. На ломтики хлеба намазывают сметану, сверху кладут зелень шпината и щавеля и кружки помидоров.

Бутерброды с капустой и яблоками

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, листья капусты белокочанной – 4 шт., яблоко большое кислое – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, сок лимонный – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Хлеб слегка обжаривают в масле и охлаждают. Капустные листья моют. Яблоко очищают от семян и кожицы, нарезают тонкими ломтиками и сбрызгивают лимонным соком.

Каждый ломтик хлеба смазывают майонезом, сверху кладут капустный лист и несколько ломтиков яблок.

Бутерброды с яблоками и морковью

Ингредиенты

Батон – 4 ломтика, морковь – 1 шт., яблоко – 1 шт., сок лимонный – 1 ст. ложка, сметана – 1 ст. ложка, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь моют, очищают. Яблоко моют, очищают от кожицы и семян. Морковь и яблоко натирают на терке, посыпают сахаром, солят, поливают лимонным соком, хорошо перетирают и дают постоять 15 мин. Морковно-яблочную массу заправляют сметаной и намазывают на ломтики батона.

Бутерброды с морковью и грецкими орехами

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, морковь – 1 шт., орехи грецкие очищенные – 3 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, сок лимонный – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Хлеб слегка обжаривают в масле. Морковь моют, очищают, натирают на мелкой терке, орехи измельчают в кофемолке, смешивают с морковью, заправляют лимонным соком, выкладывают на хлеб полученную массу.

Бутерброды с грибами и оливками

Ингредиенты

Батон – 4 ломтика, грибы маринованные – 100 г, оливки без косточек – 4 шт., сметана – 2 ст. ложки, зелень шпината – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Грибы нарезают ломтиками, оливки разрезают на половинки. На хлеб намазывают сметану, сверху кладут грибы, половинки оливок и посыпают измельченной зеленью шпината.

Бутерброды с брынзой и огурцами

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, брынза – 100 г, огурцы – 2 шт., майонез – 1 ст. ложка, зелень петрушки и щавеля – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Брынзу натирают на терке. Огурцы очищают от кожицы, нарезают кружочками. На хлеб кладут кружочки огурцов, посыпают брынзой, поливают майонезом и посыпают измельченной зеленью петрушки и щавеля.

Бутерброды с сельдью и яйцом

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, филе сельди – 100 г, яйцо – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Яйцо варят вкрутую, охлаждают, очищают и нарезают кружками. Сельдь нарезают ломтиками.

На хлеб намазывают майонез, сверху кладут ломтики сельди, кружки яйца и украшают веточками укропа.

Бутерброды со щавелем

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, щавель – 4 листа, яйцо – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, листья салата – 4 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Яйцо варят вкрутую, охлаждают, очищают и измельчают.

Листья салата и зелень петрушки перебирают, моют, мелко нарезают, смешивают с яйцом и майонезом. Полученную массу намазывают на ломтики хлеба, сверху кладут листья щавеля.

Бутерброды с болгарским перцем и помидорами

Ингредиенты

Батон – 4 ломтика, перец болгарский зеленый – 2 шт., яйца – 2 шт., помидор – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки и щавеля – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Перцы моют, удаляют семена и плодоножки и каждый разрезают на 2 части. Яйца варят, охлаждают, очищают и нарезают кружками. Помидор моют и нарезают кружками. Ломтики батона смазывают майонезом, сверху кладут половинки перца, кружки яйца и помидора. Готовый бутерброд украшают измельченной зеленью петрушки и щавеля.

Бутерброды с куриным паштетом и сыром

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, паштет куриный – 100 г, сыр плавленый – 70 г, помидор – 1 шт., зелень укропа – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Помидор нарезают ломтиками. Сыр измельчают и перемешивают с паштетом, массу намазывают на хлеб. Сверху кладут ломтики помидора и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды с мясом копченой курицы

Ингредиенты

Батон – 4 ломтика, филе курицы копченой – 100 г, майонез – 1 ст. ложка, зелень петрушки и шпината – по 0,5 пучка, перец красный молотый по вкусу.

Для украшения

Несколько веточек петрушки.

Способ приготовления

Филе нарезают ломтиками. Перец смешивают с майонезом, измельченной зеленью петрушки и шпината и намазывают на ломтики батона. Сверху кладут ломтики филе и украшают веточками петрушки.

Бутерброды с колбасой

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, колбаса – 4 ломтика, майонез – 2 ст. ложки, горчица – 1 ч. ложка, соус томатный – 1 ст. ложка, кинза – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Майонез смешивают с томатным соусом и горчицей. Полученную смесь намазывают хлеб, сверху кладут ломтики колбасы и украшают листьями кинзы.

Бутерброды с колбасой и зеленью

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, колбаса – 100 г, майонез – 2 ст. ложки, зелень шпината и щавеля.

Способ приготовления

На хлеб намазывают майонез, сверху кладут ломтики колбасы и украшают зеленью шпината и щавеля.

Бутерброды с сельдью и зеленью

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, филе сельди – 100 г, масло сливочное – 30 г, зелень укропа и шпината – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Сельдь нарезают ломтиками. На хлеб намазывают масло, сверху кладут ломтики сельди. Полученные бутерброды украшают веточками зелени укропа и шпината.

Бутерброды с шампиньонами

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, шампиньоны – 100 г, помидор – 1 шт., сыр – 50 г, майонез – 2 ст. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Сыр натирают на терке, помидор и шампиньоны нарезают тонкими ломтиками. Майонез намазывают на ломтики хлеба, сверху кладут ломтики помидора и шампиньонов, посыпают сыром и запекают в духовке. Готовые бутерброды посыпают измельченной зеленью укропа.

Бутерброды со шпротами

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, шпроты – 100 г, яйцо – 1 шт., огурец соленый – 1 шт., зелень укропа – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Яйцо варят вкрутую, охлаждают, очищают и нарезают кружками. Огурец нарезают дольками. На хлеб кладут кружки яйца, сверху – дольки огурца и шпроты и украшают веточками укропа.

Бутерброды с брынзой

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, брынза – 60 г, сметана – 3 ст. ложки, зелень кинзы и укропа – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Брынзу пропускают через мясорубку, добавляют сметану, измельченные листья кинзы и тщательно перемешивают. Полученную массу намазывают на хлеб. Готовые бутерброды украшают веточками укропа.

Бутерброды с сосисками

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яйца – 2 шт., сосиски – 4 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, зелень кинзы – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжаривают в масле до золотистого цвета. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и нарезают кружками. Сосиски варят, охлаждают и разрезают вдоль на половинки. На хлеб намазывают майонез, сверху кладут ломтики яиц, сосиски и украшают листьями кинзы.

Бутерброды с паприкой

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, паприка – 2 шт., орехи грецкие очищенные – 50 г, майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки и сельдерея – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Паприку очищают от семян, моют, нарезают соломкой. Орехи измельчают. Каждый ломтик хлеба смазывают майонезом, сверху кладут паприку, посыпают орехами и украшают веточками зелени.

Бутерброды с болгарским перцем

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, перец болгарский – 2 шт., майонез – 2 ст. ложки, кетчуп – 2 ст. ложки, сок лимонный – 2 ч. ложки, зелень петрушки и шпината – по 0,5 пучка, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Перец моют, удаляют плодоножку и семена и нарезают соломкой. Майонез смешивают с кетчупом, лимонным соком, сахаром и солью. Полученную смесь намазывают на ломтики хлеба, сверху кладут перец и посыпают измельченной зеленью петрушки и шпината.

Бутерброды с соленым огурцом

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яйца вареные – 2 шт., огурец соленый – 1 шт., масло сливочное – 100 г, зелень петрушки и укропа по вкусу.

Способ приготовления

Соленый огурец нарезают кружками. Яйца очищают и нарезают кружками. Зелень петрушки и укропа перебирают, моют и мелко нарезают. На каждый ломтик хлеба намазывают сливочное масло, сверху кладут кружки яйца и соленого огурца и посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа.

Бутерброды с помидорами

Ингредиенты

Батон – 4 ломтика, помидоры – 2 шт., яйца – 2 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки и щавеля – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и измельчают. Добавляют майонез и перемешивают. Помидоры нарезают ломтиками. На каждый ломтик батона намазывают яично-майонезную массу, сверху кладут ломтики помидора и посыпают рубленой зеленью.

Бутерброды с сыром и зеленью

Ингредиенты

Хлеб – 4 ломтика хлеба, сыр – 100 г, яйца – 2 шт., майонез – 3 ст. ложки, зелень укропа, петрушки и базилика – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и мелко нарезают. Сыр натирают на средней терке.

Продукты смешивают, добавляют майонез и измельченную зелень. Полученную смесь намазывают на каждый ломтик хлеба и запекают до появления золотистой корочки.

Бутерброды с ветчиной и творогом

Ингредиенты

Батон – 4 ломтика, ветчина – 200 г, творог – 100 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, помидоры – 2 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки и шпината – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Ломтики батона подсушивают в духовом шкафу. Творог смешивают с размягченным сливочным маслом, майонезом, мелко нарезанной зеленью петрушки (несколько веточек оставляют для украшения) и шпината.

На каждый ломтик батона намазывают подготовленную массу, кладут нарезанные кружочками помидоры, кусочки ветчины и украшают веточками петрушки.

Бутерброды с грибами

Ингредиенты

Хлеб – 4 ломтика, грибы маринованные – 100 г, яйца вареные – 3 шт., масло сливочное – 4 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, лук зеленый – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжаривают с обеих сторон на сливочном масле, охлаждают. Белки сваренных вкрутую яиц отделяют от желтков, нарезают кольцами и укладывают на ломтики хлеба.

Желтки измельчают, смешивают с мелко нарезанными грибами, солят. В середину каждого белкового кольца кладут немного грибной массы и украшают веточками петрушки и зеленым луком.

Бутерброды с телятиной

Ингредиенты

Батон – 4 ломтика, телятина вареная – 100 г, майонез – 2 ст. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Телятину нарезают тонкими ломтиками. Каждый ломтик батона смазывают майонезом, сверху кладут телятину и украшают веточками укропа.

Бутерброды с яблоками

Ингредиенты

Батон – 4 ломтика, яблоки – 2 шт., яйца – 2 шт., сок лимонный – 2 ст. ложки, сметана – 1 ст. ложка, зелень петрушки и щавеля – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Яблоки очищают от кожицы и семян, натирают на терке и сбрызгивают лимонным соком. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и измельчают. Смешивают их с яблоками и сметаной.

Полученную массу намазывают на каждый ломтик батона и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды с сельдью

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, филе сельди – 100 г, масло сливочное – 50 г, огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Филе нарезают соломкой, помидор и огурец – ломтиками. На хлеб намазывают масло, сверху кладут кусочки филе и ломтики помидора и огурца.

Готовые бутерброды украшают веточками петрушки и укропа.

Бутерброды с картофелем и помидорами

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, картофель вареный – 1 шт., помидор – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., сметана – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ч. ложки, зелень шпината и укропа по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и помидор нарезают кружками. Лук очищают, моют, нарезают кольцами и обжаривают в масле до золотистого цвета. На каждый ломтик хлеба намазывают сметану, сверху кладут лук, кружки картофеля и помидора.

Готовые бутерброды украшают измельченной зеленью шпината и укропа.

Бутерброды со свининой

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, свинина вареная – 100 г, лимон – 0,5 шт., майонез – 2 ст. ложки, листья салата и щавеля – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Мясо нарезают ломтиками, лимон – тонкими кружками. На хлеб намазывают майонез, сверху кладут листья салата и щавеля, ломтик мяса и кружок лимона.

Бутерброды с овощами и яйцом

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, цуккини – 1 шт., морковь отварная – 1 шт., яйцо – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, сок лимонный – 2 ч. ложки, зелень щавеля и укропа – по 0,5 пучка, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Цуккини нарезают кружками, посыпают сахаром, солью и сбрызгивают лимонным соком. Яйцо варят вкрутую, охлаждают, очищают и мелко нарезают. Добавляют натертую на средней терке морковь, соль, майонез и перемешивают.

Полученную массу намазывают на хлеб, сверху кладут кружки цуккини. Готовые бутерброды украшают измельченной зеленью щавеля и укропа.

Бутерброды с морковью и луком

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, сметана – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

На хлеб намазывают сметану. Морковь натирают на крупной терке. Лук мелко нарезают, жарят на масле до золотистого цвета, смешивают с морковью, солят и перчат.

Полученную массу небольшими порциями выкладывают на ломтики хлеба и украшают веточками петрушки.

Бутерброды с мясом курицы

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, филе куриное вареное – 100 г, огурцы маринованные – 2 шт., сметана – 3 ст. ложки, гранат – 1 шт., зелень шпината – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Филе нарезают ломтиками, огурцы – кружками. На хлеб намазывают сметану, сверху кладут ломтики филе и огурца. Готовые бутерброды украшают зернами граната и измельченным шпинатом.

Бутерброды с колбасой и зеленью

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, сыр тертый – 100 г, колбаса – 100 г, яйца – 2 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, майонез – 3 ст. ложки.

Способ приготовления

Колбасу нарезают ломтиками. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и измельчают.

Добавляют майонез, измельченную зелень укропа и перемешивают. Полученную смесь намазывают на ломтики хлеба, сверху кладут колбасу, посыпают тертым сыром и запекают в духовом шкафу до появления золотистой корочки.

Готовые бутерброды украшают веточками петрушки.

Канапе с сельдью

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 6 ломтиков, филе сельди соленой – 100 г, масло сливочное – 50 г, яйцо вареное – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжаривают на решетке. Яйцо очищают и рубят. Филе сельди нарезают ломтиками. Зелень петрушки моют и измельчают.

Ломтики хлеба смазывают маслом, кладут на них сельдь и рубленое яйцо, посыпают зеленью петрушки.

Готовые канапе протыкают шпажками и кладут на тарелку.

Бутерброды с яйцом и фасолью

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, масло сливочное – 40 г, фасоль белая консервированная – 1 банка, яйцо – 1 шт., помидор – 1 шт., зелень петрушки и шпината – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Яйцо варят вкрутую, охлаждают, очищают и отделяют желток от белка. Фасоль разминают вилкой. Желток добавляют к фасолевому пюре и перемешивают. Помидор моют и нарезают кружочками. Яичный белок мелко рубят.

На ломтики хлеба намазывают масло, сверху кладут кружки помидора, фасолевое пюре, посыпают измельченным белком и украшают измельченной зеленью петрушки и шпината.

Бутерброды с сельдью и помидорами

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, филе сельди малосольной – 100 г., масло сливочное – 50 г, помидоры – 2 шт., огурец соленый – 1 шт., яйца – 2 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Филе сельди нарезают длинными полосками. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и измельчают. Помидоры и огурец нарезают кружками. На каждый ломтик хлеба намазывают сливочное масло, сверху кладут филе сельди, кружки яиц, помидоров и огурца. Готовый бутерброд украшают веточками петрушки.

Бутерброды со сладким перцем и творогом

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, творог – 100 г, сметана – 50 г, перец сладкий красный – 2 шт., зелень шпината – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Перец моют, удаляют семена и плодоножки, нарезают соломкой. Творог пропускают через мясорубку, смешивают со сметаной и солят. Полученную массу выкладывают на ломтики хлеба, сверху кладут перец. Готовые бутерброды украшают измельченной зеленью шпината.

Бутерброды с сельдью и оливками

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, филе сельди – 100 г, творог – 50 г, сыр – 50 г, огурец – 1 шт., помидоры – 2 шт., оливки – 6 шт., сметана – 2 ст. ложки, зелень укропа, салата и петрушки – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Филе сельди нарезают тонкими ломтиками. Сыр натирают на средней терке. Огурец и помидоры моют и нарезают кружками. Оливки разрезают пополам. Творог разминают, добавляют сметану, измельченную зелень петрушки и салата, перемешивают. Полученную массу намазывают на хлеб, сверху кладут филе сельди. Готовые бутерброды посыпают тертым сыром и украшают веточками укропа.

Бутерброды с мойвой

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, филе мойвы – 100 г, яйцо вареное – 1 шт., масло сливочное – 50 г, зелень петрушки и шпината по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Филе мойвы пропускают через мясорубку. В полученный фарш добавляют измельченное яйцо и тщательно перемешивают. На ломтики хлеба намазывают масло, сверху выкладывают подготовленную смесь, разравнивают ее и украшают измельченной зеленью петрушки и шпината.

Гренки с сыром

Ингредиенты

Батон – 4 ломтика, сыр твердых сортов – 200 г, пиво светлое – 50 мл, масло сливочное – 4 ст. ложки, желтки яичные – 2 шт., соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжаривают с 2 сторон в сливочном масле (2 ст. ложки). Сыр натирают на средней терке и перекладывают на предварительно разогретую и смазанную оставшимся маслом сковороду. Добавляют пиво, соль, перец, взбитые желтки и жарят до загустения.

Полученную массу намазывают на гренки и запекают в духовом шкафу до появления золотистой корочки.

Бутерброды с черникой

Ингредиенты

Батон – 4 ломтика, ягоды черники – 100 г, сметана – 1 ст. ложка, орехи лесные очищенные – 50 г, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Орехи измельчают, жарят на сухой сковороде до золотистого цвета, смешивают со сметаной, сахаром и черникой.

Полученную массу выкладывают на ломтики батона.

Бутерброды с клубникой

Ингредиенты

Батон – 4 ломтика, клубника – 100 г, творог – 100 г, молоко сгущенное – 2 ст. ложки, орехи лесные очищенные – 20 г.

Способ приготовления

Клубнику измельчают, перемешивают со сгущенным молоком и творогом. Полученную массу намазывают на ломтики батона. Готовые бутерброды посыпают измельченными орехами.

Бутерброды со шницелем

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, шницели – 4 шт., помидор – 1 шт., сыр – 100 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень шпината и базилика – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Сыр нарезают ломтиками, помидор – кружками. Шницели жарят на растительном масле до готовности. На каждый ломтик хлеба кладут шницель, кружочки помидора, ломтик сыра и запекают в духовом шкафу до золотистого цвета. Готовые бутерброды украшают измельченной зеленью шпината и базилика.

Бутерброды с зеленью и яйцами

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яйца вареные – 2 шт., майонез – 50 г, лук зеленый, зелень петрушки по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очищают и нарезают кружками. На каждый ломтик хлеба намазывают майонез, сверху кладут кружки яйца и посыпают мелко нарезанными зеленым луком и зеленью петрушки.

Сандвичи с редисом и огурцом

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, редис – 20 г, огурец – 1 шт., яйцо – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, кетчуп – 1 ст. ложка, листья салата, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурец и редис нарезают кружками. Яйцо варят вкрутую, охлаждают и очищают. Майонез смешивают с мелко нарезанным яйцом, полученную массу намазывают на 2 ломтика хлеба. Затем укладывают рядами кружки огурца, редиса, листья салата, солят, поливают кетчупом и украшают зеленью укропа и петрушки. Накрывают оставшимся ломтиками хлеба и запекают в духовом шкафу.

Сандвичи с крабовым мясом и авокадо

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., мясо крабовое – 100 г, сыр – 50 г, авокадо – 1 шт., сметана – 3 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Сыр натирают на терке, крабовое мясо и авокадо нарезают мелкими кубиками. Все смешивают со сметаной, солят, перчат. Булочки надрезают вдоль, вынимают часть мякоти, кладут внутрь полученную массу и запекают в духовом шкафу.

Сандвичи с крабовым мясом

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., крабовое мясо – 200 г, яйца вареные – 2 шт., помидоры – 2 шт., майонез – 2 ст. ложки, соус томатный – 1 ч. ложка, зелень базилика – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Булочки разрезают вдоль на 2 части. Очищенные яйца нарезают кружками, помидоры и крабовое мясо – ломтиками. Майонез смешивают с томатным соусом. Полученную смесь намазывают на 2 половинки булочек, сверху кладут крабовое мясо, помидоры и яйца.

Украшают листьями базилика и накрывают вторыми половинками булочек.

Сандвичи с тунцом

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., тунец консервированный – 200 г, кукуруза консервированная – 200 г, майонез – 2 ст. ложки, листья салата – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Рыбу разминают вилкой, добавляют кукурузу, майонез и перемешивают. Булочки надрезают вдоль, вынимают часть мякоти и кладут внутрь листья салата и приготовленную массу.

Сандвичи с брынзой

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., брынза – 100 г, кукуруза консервированная – 100 г, перец болгарский – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень базилика и петрушки – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Брынзу пропускают через мясорубку, перец шинкуют, все смешивают с кукурузой и майонезом. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут полученную массу, украшают веточками базилика и петрушки, запекают в духовом шкафу, охлаждают и подают к столу.

Сандвичи с ветчиной и грибами

Ингредиенты

Булочки – 4 шт., ветчина – 100 г, грибы маринованные – 50 г, майонез – 2 ст. ложки, горчица – 1 ч. ложка, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Булочки подогревают в духовом шкафу и каждую разрезают на 2 части. Ветчину и грибы нарезают ломтиками. Майонез и горчицу смешивают и намазывают на половинки булочек. Сверху кладут ломтики ветчины и грибов, украшают веточками укропа, петрушки и накрывают вторыми половинами булочек.

Сандвичи с рыбными консервами

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 3 шт., консервы рыбные в масле – 200 г, яйца – 2 шт., сыр – 50 г, майонез – 3 ст. ложки, зелень петрушки и щавеля – по 0,5 пучка, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и мелко нарезают. Рыбу выкладывают в тарелку и разминают вилкой. Сыр натирают на мелкой терке. Зелень петрушки и щавеля измельчают. Все продукты соединяют, посыпают перцем, добавляют майонез и тщательно перемешивают. Булочки надрезают с одной стороны, удаляют часть мякоти и заполняют рыбным фаршем.

Сандвичи с колбасой и болгарским перцем

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 3 шт., перец болгарский – 1 шт., колбаса вареная – 100 г, майонез – 3 ст. ложки, листья салата, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Болгарский перец нарезают тонкими колечками. Булочки разрезают пополам, колбасу нарезают тонкими ломтиками. На одну половину булочки намазывают майонез, кладут листья салата, сверху – ломтики колбасы, кольца сладкого перца и мелко нарезанную зелень петрушки и укропа. Затем накрывают все вторыми половинками булочек.

Сандвичи с сыром и колбасой

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., сыр – 100 г, колбаса вареная – 100 г, майонез – 3 ст. ложки, листья салата – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Булочки разрезают вдоль на 2 части. Сыр и колбасу нарезают ломтиками. На половинки булочек намазывают майонез, сверху кладут листья салата, затем ломтики колбасы, сыра и накрывают вторыми половинками булочек.

Сандвичи со шницелем и помидорами

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., шницель жареный – 1 шт., помидоры – 3 шт., сыр – 50 г, зелень укропа и базилика – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Булочки надрезают. Шницель разрезают на 2 части и кладут внутрь булочек. На мясо кладут помидоры, нарезанные кружочками, ломтики сыра и рубленую зелень. Сандвичи выкладывают на противень, ставят в духовку и запекают до тех пор, пока не расплавится сыр.

Сандвичи с сыром и орехами

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., сыр – 300 г, майонез – 3 ст. ложки, орехи грецкие – 100 г, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Булочки разрезают вдоль на 2 части. Орехи пропускают через мясорубку, добавляют тертый сыр, майонез, солят, перчат и перемешивают. Приготовленную пасту намазывают на одну половину булочки и накрывают второй.

Сандвичи с салями

Ингредиенты

Батон – 6 ломтиков, салями – 100 г, сыр – 70 г, майонез – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, горчица – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Ломтики батона с одной стороны жарят на масле. Салями нарезают тонкими ломтиками. Майонез смешивают с горчицей и намазывают на обжаренную сторону ломтиков батона. На 3 кусочка батона выкладывают салями, посыпают тертым сыром, измельченной зеленью петрушки и накрывают оставшимися ломтиками батона.

Сандвичи с ветчиной и помидорами

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, ветчина – 100 г, помидоры – 2 шт., огурец соленый – 1 шт., майонез – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ст. ложка, салат зеленый, зелень петрушки – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Помидоры и огурец нарезают тонкими кружками. На 2 ломтика хлеба намазывают масло и кладут на них по листу салата, смазанному майонезом. Сверху выкладывают несколько кружков помидоров и огурца, ломтик ветчины, веточки петрушки. Накрывают листьями салата и оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи с анчоусами

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, анчоусы малосольные – 4 шт., сыр твердый – 50 г, творог – 4 ст. ложки, сметана – 1 ст. ложка, сок лимонный – 1 ст. ложка, салат зеленый – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

В салатнике смешивают нарезанные анчоусы, творог, лимонный сок и сметану, все солят и перчат. На 2 ломтика хлеба кладут ломтики сыра, затем рыбную пасту, нарезанные листья салата и накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи с ветчиной и салатом

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 6 ломтиков, ветчина – 100 г, помидор – 1 шт., салат зеленый – 3 листа, майонез – 3 ст. ложки.

Способ приготовления

На 3 ломтика хлеба кладут листья салата. Ветчину нарезают ломтиками, укладывают на салат, намазывают майонезом, сверху кладут кружочки помидора. Накрывают все оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи с колбасой и сыром

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 6 ломтиков, колбаса – 100 г, сыр острый – 100 г, помидор – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, горчица – 2 ч. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сыр и колбасу нарезают ломтиками. На 3 ломтика хлеба намазывают горчицу. На одну половину каждого ломтика кладут колбасу, а на вторую – сыр. Помидор нарезают кружками и укладывают на сандвичи. Солят, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки и поливают майонезом. Накрывают все оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи с ветчиной и орехами

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яйцо – 1 шт., ветчина – 100 г, сыр – 80 г, орехи лесные очищенные – 50 г, масло сливочное – 30 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйцо взбивают с солью, обмакивают в него ломтики хлеба, обжаривают в масле до появления золотистой корочки и охлаждают. Ветчину разрезают на 4 ломтика. На 2 кусочка обжаренного хлеба кладут по одному ломтику ветчины.

Сыр разрезают на 2 тонких ломтика и кладут их на ветчину. Орехи измельчают, выкладывают их ровным слоем на сыр. Сверху кладут оставшиеся ломтики ветчины. Накрывают все оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи с копченым мясом

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, мясо копченое – 100 г, горчица – 1 ч. ложка, помидор – 1 шт., зелень укропа – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Мясо нарезают тонкими ломтиками и укладывают его на 2 смазанных горчицей ломтика хлеба. Посыпают измельченной зеленью укропа. Помидор нарезают кружочками и укладывают на хлеб. Накрывают все оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи с копченой колбасой

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 6 ломтиков, колбаса копченая – 200 г, сыр острый – 100 г, майонез – 3 ст. ложки, салат зеленый – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Колбасу нарезают кружками, сыр – ломтиками. На 3 ломтика хлеба намазывают майонез, сверху кладут ломтики сыра, колбасу, листья салата. Накрывают все оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи с колбасой и помидором

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, колбаса – 100 г, помидор – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки и шпината – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Колбасу разрезают на 2 ломтика, помидор нарезают кружками, зелень измельчают. На 2 ломтика хлеба намазывают майонез, сверху кладут колбасу, кружки помидора, нарезанную зелень. Затем накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи с колбасой и болгарским перцем

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, колбаса – 100 г, перец болгарский – 1 шт., сыр твердый – 80 г, зелень петрушки и базилика – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Колбасу разрезают на 2 одинаковых ломтика и кладут их на хлеб. Перец обдают кипятком, разрезают вдоль на 4 части и удаляют семена.

Кладут перец на колбасу (по 2 дольки на каждый ломтик). Сыр натирают на крупной терке и посыпают им колбасу с перцем. Накрывают все оставшимися ломтиками хлеба, украсив веточками петрушки и базилика.

Сандвичи с килькой

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, килька консервированная в томатном соусе – 200 г, картофель вареный – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Кильку перемешивают с мелко нарезанной петрушкой. Картофель очищают от кожицы и нарезают соломкой. На 2 кусочка хлеба выкладывают сначала рыбу, а затем картофель.

Накрывают их оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи с ветчиной и киви

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., ветчина – 100 г, сыр – 100 г, киви – 2 шт., майонез – 2 ст. ложки, горчица – 1 ч. ложка, зелень петрушки и базилика – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Киви очищают и нарезают кружками, сыр и ветчину – ломтиками. Майонез смешивают с горчицей. Булочки надрезают вдоль, вынимают часть мякоти, намазывают майонезным соусом, кладут киви, ветчину и сыр и запекают в духовом шкафу. Перед подачей к столу украшают веточками петрушки и базилика.

Сандвичи с копченой курицей

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, мясо курицы копченое – 200 г, сыр острый – 100 г, майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

На 2 ломтика хлеба намазывают майонез. Мясо курицы мелко нарезают и укладывают на хлеб. Зелень петрушки измельчают. Сыр натирают на мелкой терке и добавляют к зелени.

Полученной смесью посыпают мясо и накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи с креветками и кукурузой

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., креветки очищенные – 100 г, яйца – 2 шт., сыр – 2 ломтика, майонез – 2 ст. ложки, кукуруза консервированная – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Каждую булочку разрезают вдоль на 2 части, из нижней вынимают мякиш, внутрь разбивают яйцо, солят и перчат его.

Затем кладут ломтик сыра и мелко нарезанные креветки, поливают майонезом, посыпают кукурузой, накрывают верхней частью булочки и запекают в духовом шкафу в течение 10 мин.

Сандвичи с сосисками

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., сыр – 50 г, сосиски – 2 шт., майонез – 2 ст. ложки, кетчуп – 1 ст. ложка, горчица – 1 ч. ложка, зелень петрушки и шпината – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Сыр натирают на терке, зелень петрушки и шпината мелко нарезают. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут майонез, горчицу, кетчуп, сыр, зелень, по 1 сосиске в каждую булочку и запекают в духовом шкафу.

Сандвичи с сыром и болгарским перцем

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 4 шт., сыр – 100 г, перец болгарский – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, листья салата – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Перец нарезают тонкими кольцами, сыр – ломтиками. Булочки разрезают пополам. На одну половинку намазывают майонез, кладут листья салата, тонкие ломтики сыра, кольца перца. Сверху кладут оставшиеся половинки булочек.

Сандвичи с болгарским перцем и помидором

Ингредиенты

Хлеб белый – 4 ломтика, перец болгарский – 1 шт., помидор – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, укроп – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Перец моют, удаляют семена и плодоножку и разрезают на 2 половинки. Помидор нарезают кружками. На 2 ломтика хлеба намазывают майонез, сверху кладут половинки перца, кружки помидора, веточки укропа. Накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи с морковью

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, сыр тертый – 2 ст. ложки, морковь – 1 шт., майонез – 1 ст. ложка, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Морковь натирают на средней терке, зелень петрушки и укропа мелко нарезают. Добавляют майонез и тщательно перемешивают. Булочки надрезают с одной стороны, смазывают маслом, в середину выкладывают морковную смесь и посыпают тертым сыром. Сандвичи прогревают в духовом шкафу 5–7 мин.

Сандвичи с белой фасолью

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 4 шт., фасоль белая консервированная – 50 г, грибы маринованные – 50 г, майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Булочки надрезают с одной стороны и вынимают из них мякиш. Фасоль и измельченные грибы заправляют майонезом и выкладывают в булки.

Готовые сандвичи украшают веточками петрушки и укропа.

Сандвичи с творогом и зеленью

Ингредиенты

Булочки – 4 шт., творог – 100 г, сметана – 3 ст. ложки, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Творог перемешивают со сметаной, добавляют измельченную зелень петрушки и укропа, соль. На 2 половинки булочек намазывают полученную пасту, сверху кладут оставшиеся половинки.

Сандвичи с семгой

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, семга соленая – 200 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, сметана – 1 ст. ложка, салат зеленый – 4 листа.

Способ приготовления

Семгу нарезают ломтиками и сбрызгивают лимонным соком. На 2 ломтика хлеба намазывают сметану, кладут листья салата, ломтики семги. Сверху накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи с грибами

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, грибы маринованные – 100 г, горошек зеленый консервированный – 3 ст. ложки, яйцо – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Яйцо варят вкрутую, охлаждают, очищают и нарезают кружками. На 2 ломтика хлеба намазывают майонез, сверху кладут мелко нарезанные грибы, кружки яйца, горошек и украшают веточками петрушки и укропа. Накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи со шницелями

Ингредиенты

Батон французский – 1 шт., лимоны – 2 шт., шницели – 8 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень петрушки и базилика – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Батон нарезают ломтиками. Один лимон нарезают дольками, из другого выжимают сок. Шницели перчат, обжаривают с одной стороны в масле, переворачивают, солят, кладут на каждый по дольке лимона и обжаривают с другой стороны. В выделившийся при жарке жир вливают лимонный сок, солят, перчат и доводят соус до кипения. На ломтики батона кладут шницели, измельченную зелень, поливают соусом и запекают в духовом шкафу 5–10 мин.

Сандвичи с мойвой

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., мойва копченная – 4 шт., яйцо – 1 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Мойву разделывают на филе. Яйцо варят вкрутую, охлаждают, очищают и нарезают кружками. Булочки надрезают вдоль, мякиш удаляют. На нижние половинки булок намазывают масло, сверху кладут мойву, кружки яйца и веточки укропа.

Сандвичи с огурцом и сыром

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, огурец соленый – 1 шт., яйцо – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Яйцо варят вкрутую, охлаждают, очищают и нарезают кружками. Огурец также нарезают кружками. На 2 ломтика хлеба намазывают майонез, сверху кладут кружки огурца, яйца, украшают веточками укропа и накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи с краснокочанной капустой

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, листья капусты краснокочанной – 2 шт., ветчина – 2 ломтика, яйца – 2 шт., майонез – 1 ст. ложка, зелень петрушки и шпината – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают, измельчают, смешивают с майонезом и намазывают на 2 ломтика хлеба. Сверху кладут листья капусты, ветчину, посыпают измельченной зеленью петрушки, шпината и накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи с мясом курицы и огурцом

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, мясо курицы вареное – 100 г, огурец маринованный – 1 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, лимон – 0,5 шт., зелень шпината и петрушки – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Мясо измельчают, огурец и лимон нарезают тонкими кружками. На 2 ломтика хлеба намазывают масло. Сверху кладут мясо, кружки огурца и лимона, посыпают измельченной зеленью петрушки и шпината и накрывают оставшимся хлебом.

Сандвичи с копченым мясом и салатом

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., мясо копченое – 2 ломтика, салат зеленый – 2 листа, сыр – 2 ломтика, огурец соленый —1 шт., майонез – 50 г, кетчуп – 1 ст. ложка, горчица – 1 ч. ложка, перец по вкусу.

Способ приготовления

Булочки разрезают на 2 части. На нижнюю намазывают майонез, укладывают слоями тонкие ломтики огурца, сыра, листья салата, ломтики копченого мяса, поливают кетчупом, добавляют горчицу и перец, накрывают верхней частью булки. Кладут сандвичи в горячий духовой шкаф и запекают в течение 5 мин.

Сандвичи со свеклой и сельдью

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, филе сельди соленой – 200 г, свекла вареная – 1 шт., огурец соленый – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

На 2 ломтика хлеба намазывают майонез, затем укладывают кружочки нарезанного огурца и нарезанное ломтиками филе рыбы. Свеклу нарезают соломкой и выкладывают на сельдь. Накрывают все оставшимися ломтиками хлеба, украшают веточками петрушки и укропа.

Сандвичи с морской капустой

Ингредиенты

Хлеб отрубной – 4 ломтика, капуста морская консервированная – 200 г, яйца вареные – 2 шт., майонез – 2 ст. ложки, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очищают и нарезают кружками. На 2 ломтика хлеба намазывают майонез, сверху выкладывают морскую капусту и кружки яиц. Посыпают перцем и накрывают все оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи с помидором и огурцом

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки и базилика – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

На хлеб намазывают майонез, между ломтиками кладут тонко нарезанные огурец и помидор, солят, украшают веточками петрушки и базилика. Сандвичи запекают в духовке в течение 1–2 мин, подают к столу остывшими.

Сандвичи с бужениной

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., буженина – 100 г, сыр – 70 г, помидор – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, горчица – 1 ч. ложка, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Сыр натирают на терке, буженину и помидор нарезают кубиками, все смешивают с майонезом, горчицей и измельченной зеленью петрушки и укропа. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут полученную массу и запекают в духовом шкафу.

Сандвичи с лососем

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., лосось консервированный – 100 г, фасоль консервированная – 1 банка, помидор – 1 шт., яйцо – 1 шт., сыр – 50 г, зелень укропа – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Яйцо варят вкрутую, охлаждают, очищают и измельчают вместе с лососем. Сыр натирают на терке, помидор нарезают небольшими кубиками. Все продукты смешивают, добавляют фасоль. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут полученную массу и запекают в духовом шкафу. Готовый сандвич украшают веточками укропа.

Сандвич с мясом копченой курицы и помидором

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., курица копченая – 100 г, сыр – 50 г, помидор – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, горчица – 1 ч. ложка, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Мясо и помидор нарезают ломтиками, сыр натирают на терке, смешивают с измельченной зеленью петрушки и кинзы, заправляют майонезом и горчицей. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут полученную массу и запекают в духовке.

Сандвичи с сардинами

Ингредиенты

Хлеб белый – 6 ломтиков, сардины в масле консервированные – 200 г, оливки без косточек – 50 г, майонез – 2 ст. ложки, салат зеленый и зелень петрушки – по 0,5 пучка, перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

С хлеба срезают корочку. Петрушку и оливки мелко рубят, смешивают с рыбой и майонезом, приправляют перцем и солью. Полученную пасту намазывают на 3 ломтика хлеба. Оставшийся хлеб смазывают тонким слоем майонеза, накрывают им бутерброды и украшают свежей зеленью петрушки и листьями салата.

Сандвичи с шампиньонами

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., шампиньоны – 200 г., лук репчатый – 1 шт., сыр тертый – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают и нарезают кольцами, грибы – ломтиками, солят, перчат и жарят на масле до готовности. Зелень петрушки и укропа измельчают. Булочки надрезают с одной стороны, мякиш вынимают, смазывают майонезом.

Сверху кладут грибную смесь, посыпают тертым сыром, измельченной зеленью и запекают в духовом шкафу до появления золотистой корочки.

Сандвичи со шницелями и сыром

Ингредиенты

Батон – 4 ломтика, сок лимонный – 1 ст. ложка, шницели – 2 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, сыр тертый – 2 ст. ложки, зелень базилика – 0,5 пучка, перец красный молотый, соль по вкусу.

Способ приготовления

Шницели солят, перчат, сбрызгивают лимонным соком и жарят на масле до готовности. На 2 ломтика батона намазывают майонез, сверху кладут шницели, посыпают измельченной зеленью базилика и сыром и накрывают оставшимися ломтиками батона. Сандвичи жарят в духовом шкафу до появления золотистой корочки.

Сандвичи с сыром и оливками

Ингредиенты

Хлеб белый – 4 ломтика, масло сливочное – 2 ст. ложки, кетчуп – 1 ст. ложка, сыр острый – 50 г, оливки без косточек – 4 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Оливки нарезают кружками, сыр натирают на средней терке.

На 2 ломтика хлеба намазывают масло, поливают кетчупом, сверху кладут оливки, посыпают тертым сыром и украшают веточками петрушки.

Накрывают оставшимися ломтиками хлеба и запекают в духовом шкафу до появления золотистой корочки.

Сандвичи со ставридой

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., ставрида консервированная в масле – 200 г, яйцо – 1 шт., майонез – 1 ст. ложка, зелень петрушки и шпината – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Зелень перебирают, моют и измельчают. Яйцо варят вкрутую, охлаждают, очищают и мелко нарезают. Рыбу перекладывают в тарелку, разминают вилкой, добавляют измельченное яйцо, зелень, майонез и перемешивают. Булочки надрезают с одной стороны и в середину выкладывают получившуюся смесь.

Сандвичи с рыбными консервами

Ингредиенты

Булки пшеничные – 2 шт., консервы рыбные в масле – 200 г, яйцо – 1 шт., сыр тертый – 2 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Яйцо варят вкрутую, охлаждают, очищают и мелко нарезают. Рыбные консервы разминают вилкой и смешивают с яйцом, сыром, зеленью и майонезом. Булочки надрезают с одного бока, удаляют часть мякиша, начиняют подготовленным фаршем и украшают веточками петрушки и укропа. Запекают в духовом шкафу до появления золотистой корочки.

Сандвичи с ягодами

Ингредиенты

Батон – 4 ломтика, крыжовник – 4 шт, клубника – 2 шт, мороженое – 60 г.

Способ приготовления

Клубнику очищают от плодоножек и разрезают вдоль пополам. Ягоды крыжовника разрезают пополам. На 2 ломтика батона кладут по 1 половинке клубники и по 2 половинки крыжовника. Мороженое выкладывают на ягоды. Накрывают все оставшимися кусочками батона.

Сандвичи с ветчиной и перцем

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., ветчина – 2 ломтика, перец болгарский – 1 шт., сыр тертый – 2 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Перец моют, удаляют семена и плодоножки и разрезают на 2 части. Булочки надрезают с одной стороны, смазывают майонезом, сверху кладут ломтик ветчины, половинку перца, веточки петрушки и посыпают тертым сыром. Сандвичи запекают в духовом шкафу до появления золотистой корочки.

Сандвичи с печенью трески

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., печень трески консервированная – 200 г, огурец соленый – 1 шт., яйцо – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Огурец нарезают кружками. Яйцо варят вкрутую, охлаждают, очищают и мелко режут. Добавляют печень трески, майонез и перемешивают. Булочки надрезают вдоль, мякиш удаляют. Внутрь кладут массу из печени трески и яйца, затем кружки огурца, веточки петрушки и укропа.

Сандвичи с колбасой и оливками

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., колбаса – 2 ломтика, помидор – 1 шт., оливки – 4 шт., сыр тертый – 2 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, листья щавеля – 2 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Помидор и оливки нарезают кружками. Булочки надрезают вдоль, удаляют мякиш. Внутрь кладут листья щавеля, ломтики колбасы, кружки помидора и оливок, поливают майонезом, посыпают сыром и украшают веточками петрушки. Запекают в духовом шкафу до появления золотистой корочки.

Сандвичи с колбасой и зеленым горошком

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., колбаса вареная – 2 ломтика, помидор – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, горошек зеленый консервированный – 1 ст. ложка, горчица столовая – 1 ч. ложка, листья салата – 2 шт.

Способ приготовления

Каждую булочку разрезают вдоль на 2 части, на нижнюю кладут кружки помидора, ломтики колбасы, горошек и листья салата. Смазывают майонезом, смешанным с горчицей. Накрывают верхней частью булочки и запекают в духовке.

Сандвичи с колбасой и огурцом

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, колбаса вареная – 2 ломтика, огурец соленый – 1 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, листья щавеля – 2 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Огурец нарезают кружками. На 2 ломтика хлеба намазывают масло, сверху кладут листья щавеля, ломтики колбасы, кружки огурца, веточки петрушки и накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи с икрой

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, лимон – 0,5 шт., икра красная – 2 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Лимон нарезают тонкими кружками. На 2 ломтика хлеба намазывают масло, затем икру. Сверху кладут кружок лимона, веточки петрушки и накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи с клубникой

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., клубника – 100 г, сливки – 50 г, сахар – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Сливки взбивают с клубникой и сахаром. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, а внутрь кладут полученную массу.

Сандвичи с маринованными грибами

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., грибы маринованные – 100 г, перец болгарский – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 2 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, листья щавеля – 2 шт., зелень укропа – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Перец моют, удаляют семена и плодоножку и нарезают соломкой, грибы – ломтиками. Булочки надрезают вдоль, мякиш удаляют. Внутрь кладут листья щавеля, маринованные грибы, перец, горошек, поливают майонезом и украшают веточками укропа.

Сандвичи с копчеными сардинами

Ингредиенты

Батон – 4 ломтика, сардины копченые – 2 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, перец сладкий – 1 шт., маслины – 2 шт., зелень базилика и шпината – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Ломтики батона обжаривают в сливочном масле. Маслины нарезают кружками. Перец моют, удаляют семена и плодоножку и разрезают на 2 части.

На 2 ломтика батона кладут половинки перца, по кусочку сардин, кружки маслин и посыпают измельченной зеленью базилика и шпината. Закрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи с сосисками и салатом

Ингредиенты

Хлеб – 4 ломтика, сосиски – 2 шт., яйцо – 1 шт., листья салата зеленого – 2 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Яйцо варят вкрутую, охлаждают, очищают и нарезают кружками. Сосиски разрезают вдоль на 2 части. Ломтики хлеба обжаривают с обеих сторон на сливочном масле. На 2 ломтика хлеба кладут листья салата, сосиски, кружки яйца и накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи с арахисом

Ингредиенты

Батон – 4 ломтика, арахис – 50 г, молоко сгущенное – 50 г, сливки взбитые – 3 ст. ложки, стружка кокосовая – 10 г, крошка шоколадная – 2 ч. ложки.

Способ приготовления

Арахис измельчают, смешивают со сгущенным молоком, добавляют кокосовую стружку и сливки. Все тщательно перемешивают и ровным слоем выкладывают на 2 ломтика батона. Посыпают шоколадной крошкой и накрывают оставшимися кусочками батона.

Сандвичи с сыром и овощами

Ингредиенты

Булки пшеничные – 4 шт., сыр – 100 г, перец болгарский – 2 шт., огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки и щавеля – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Огурец и помидор нарезают кружочками, перец – кольцами, сыр – ломтиками. на 2 половинки булок намазывают майонезом, сверху кладут лист щавеля, ломтик сыра, кружки помидора, огурца, колечко перца. Украшают веточками петрушки и накрывают вторыми половинками булок.

Сандвичи с креветками

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., креветки вареные очищенные – 100 г, капуста морская консервированная – 200 г, яйца вареные – 3 шт., майонез – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Мелко нарезанные креветки, капусту и яйца смешивают, заправляют майонезом. Полученную смесь выкладывают на половинки булочек, украшают веточками петрушки и накрывают вторыми половинками булочек.

Глава 2. Салаты

Салат из фасоли

Ингредиенты

Фасоль красная консервированная – 200 г, фасоль желтая консервированная – 200 г, лук репчатый – 1 шт., перец сладкий – 2 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, зелень кинзы и базилика – по 0,5 пучка, перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук очищают, нарезают тонкими кольцами и жарят на масле до золотистого цвета.

Перец моют, удаляют семена и плодоножки и нарезают кубиками. Смешивают с фасолью, измельченной зеленью кинзы и базилика (несколько веточек оставляют для украшения), луком. Полученную массу заправляют майонезом, солят, перчат и тщательно перемешивают.

Готовый салат украшают веточками зелени кинзы и базилика.

Салат из ветчины и овощей

Ингредиенты

Ветчина – 100 г, огурцы – 2 шт., картофель – 1 шт., морковь – 1 шт., яйцо – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, листья салата, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь варят до готовности, очищают, нарезают кубиками. Сваренное вкрутую яйцо охлаждают, очищают от скорлупы и мелко нарезают. Очищенные от кожицы огурцы нарезают кубиками. Ветчину нарезают соломкой, листья салата шинкуют.

Смешивают майонез с солью и перцем. Все продукты тщательно перемешивают. Готовый салат выкладывают в глубокую салатницу, украшают зеленью петрушки и укропа.

Салат из колбасы и зеленого горошка

Ингредиенты

Колбаса – 100 г, горошек зеленый консервированный – 200 г, помидоры – 2 шт., яйцо – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Колбасу и помидоры нарезают кубиками, смешивают с измельченной зеленью петрушки и укропа, консервированным зеленым горошком, солью, перцем. Сваренное вкрутую яйцо очищают, измельчают и выкладывают в неглубокую тарелку. Затем кладут слой колбасы и смесь из зеленого горошка, кубиков помидора и зелени. Готовый салат заправляют майонезом.

Салат из мяса копченой курицы и зеленого горошка

Ингредиенты

Горошек зеленый консервированный – 200 г, сыр тертый – 100 г, мясо курицы копченое – 100 г, яйцо – 1 шт., огурец маринованный – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, зелень укропа и петрушки, листья салата – по 0,5 пучка, перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Копченое мясо курицы нарезают мелкими кусочками. Яйцо варят вкрутую, охлаждают, очищают и нарезают кубиками. Маринованный огурец нарезают кубиками и смешивают с консервированным зеленым горошком. Листья салата шинкуют, добавляют к мясу, зеленому горошку, яйцу и огурцу.

Полученную массу солят, перчат, заправляют майонезом и тщательно перемешивают.

Готовый салат выкладывают на листья салата, посыпают тертым сыром и украшают веточками укропа и петрушки.

Салат из мяса индейки с оливками

Ингредиенты

Филе индейки – 100 г, кукуруза консервированная – 200 г, оливки без косточек – 8 шт., огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, листья салата, зелень шпината и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе отваривают в соленой воде и нарезают соломкой. Огурец нарезают соломкой, оливки и помидор – кружками. Продукты смешивают, добавляют кукурузу, измельченную зелень шпината и петрушки, солят, перчат. Салат заправляют майонезом и выкладывают на листья салата.

Салат из сельди

Ингредиенты

Сельдь малосольная – 100 г, картофель – 1 шт., яйцо – 1 шт., огурец маринованный – 1 шт., помидор – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, горчица – 1 ч. ложка, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и яйцо варят до готовности, охлаждают, очищают и нарезают кубиками, маринованный огурец – соломкой, помидор – дольками.

Сельдь очищают, удаляют кости, филе нарезают соломкой, кладут в глубокую емкость, добавляют овощи, соль, перец и тщательно перемешивают. В отдельной емкости смешивают майонез и горчицу.

Готовое блюдо выкладывают в глубокую тарелку, заправляют соусом из майонеза и горчицы, Украшают веточками укропа и петрушки.

Салат с редисом

Ингредиенты

Редис – 4 шт., огурцы – 2 шт., помидор – 1 шт., перец сладкий – 1 шт., яйцо – 1 шт., майонез – 4 ст. ложки, зелень петрушки и укропа, листья салата – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйцо варят вкрутую, охлаждают, очищают и мелко нарезают. Помидор нарезают тонкими полукружиями, огурцы – тонкими ломтиками, редис – кружками. Перец моют, удаляют семена и плодоножку и нарезают соломкой.

На дно салатницы кладут листья салата, сверху выкладывают овощи, затем яйцо, солят, поливают майонезом и посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа.

Салат из яиц и огурца

Ингредиенты

Яйца – 3 шт., огурец – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурец нарезают тонкими кружками, зелень петрушки и укропа измельчают. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и мелко нарезают.

Все продукты смешивают, солят и заправляют майонезом.

Салат из крабового мяса

Ингредиенты

Мясо крабовое – 200 г, рис – 50 г, помидоры – 2 шт., яйца – 2 шт., майонез – 2 ст. ложки, соус соевый – 1 ч. ложка, зелень петрушки и базилика – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Крабовое мясо нарезают кусочками. Рис варят в подсоленной воде до готовности и охлаждают. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и измельчают. Помидоры нарезают дольками.

Мясо, рис, помидоры и яйца смешивают, солят, заправляют майонезом, смешанным с соевым соусом. Готовый салат украшают веточками петрушки и базилика.

Салат из овощей с сыром

Ингредиенты

Сыр тертый – 100 г, огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., перец сладкий – 1 шт., морковь – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурец, очищенный от кожицы, и помидор нарезают кубиками. Перец моют, удаляют семена и плодоножку и нарезают соломкой. Морковь моют и натирают на средней терке, зелень петрушки и укропа мелко нарезают. Овощи и зелень выкладывают в глубокую емкость, солят и заправляют майонезом.

Готовый салат кладут в салатницу и посыпают тертым сыром.

Салат из белокочанной капусты и моркови

Ингредиенты

Капуста белокочанная – 100 г, морковь – 1 шт., яблоко зеленое – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, клюква – 1 ст. ложка, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту моют и тонко шинкуют. Морковь очищают и натирают на средней терке. Капусту и морковь смешивают, добавляют сахар, соль, лимонный сок и перетирают руками, пока капуста не даст сок. Затем ставят в прохладное место на 15 мин. Из яблока удаляют сердцевину и нарезают его мелкими кубиками.

Яблоко смешивают с капустой и морковью, добавляют клюкву, заправляют майонезом и перемешивают.

Салат с белой фасолью

Ингредиенты

Фасоль белая консервированная – 200 г, помидоры – 2 шт., огурец – 1 шт., яйца вареные – 2 шт., майонез – 4 ст. ложки, зелень петрушки и базилика – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленные помидоры, огурец и яйца нарезают тонкими ломтиками, соединяют в одной емкости, солят, перчат, добавляют фасоль, часть измельченной зелени петрушки и базилика. Все тщательно перемешивают, заправляют майонезом и снова перемешивают.

Готовый салат перекладывают в салатницу и украшают измельченной зеленью.

Салат из южных фруктов

Ингредиенты

Виноград без косточек – 100 г, ананас – 4 ломтика, грейпфрут – 1 шт., бананы – 2 шт., сливки – 0,5 стакана, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Виноград моют, разрезают каждую ягоду на половинки. Ананас и бананы нарезают кубиками. Грейпфрут очищают и каждую дольку мелко нарезают.

Фрукты смешивают и поливают сливками, взбитыми с сахаром.

Салат из ананасов и орехов

Ингредиенты

Ананасы консервированные – 200 г, орехи грецкие очищенные – 100 г, гранат – 1 шт., сливки – 0,5 стакана, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Ананасы нарезают кусочками и смешивают с ядрами орехов. Сливки взбивают с сахаром и смешивают с ананасами.

Готовый салат украшают зернами граната.

Салат из редиса и моркови

Ингредиенты

Редис – 6 шт., морковь – 2 шт., яйцо – 1 шт., листья салата зеленого – 2 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редис нарезают тонкими кружочками и складывают в салатницу горкой.

Сверху кладут кружочки моркови, солят, заправляют майонезом и тщательно перемешивают. Салат украшают нарезанным дольками вареным яйцом, листьями зеленого салата и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Салат овощной

Ингредиенты

Капуста краснокочанная – 100 г, огурцы – 2 шт., перец сладкий – 1 шт., морковь – 1 шт., соус соевый – 1 ст. ложка, майонез – 1 ст. ложка, зелень сельдерея – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту тонко шинкуют. Листья сельдерея моют, мелко нарезают, солят и складывают в глубокую тарелку. Огурцы моют, очищают от кожицы и нарезают тонкими кружочками. Перец моют, удаляют семена и плодоножку и нарезают соломкой. Морковь моют и натирают на средней терке.

Овощи смешивают, солят, выкладывают в салатницу и поливают майонезом, смешанным с соевым соусом.

Салат из красной фасоли с орехами

Ингредиенты

Фасоль красная консервированная – 200 г, ядра орехов грецких – 50 г, лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, майонез – 2 ст. ложки, сок гранатовый – 1 ст. ложка, зелень кинзы и базилика – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают, нарезают полукольцами и пассеруют в масле до золотистого цвета. Отдельно смешивают майонез и гранатовый сок. Фасоль смешивают с луком, орехами, солят, перчат и заправляют приготовленным соусом.

Готовый салат посыпают измельченной зеленью кинзы и базилика.

Салат из овощей с брынзой

Ингредиенты

Брынза измельченная – 100 г, помидоры – 2 шт., перец болгарский – 1 шт., масло растительное – 4 ст. ложки, укроп – 1 пучок, петрушка – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Перец моют, удаляют семена и плодоножку и нарезают соломкой. Помидоры разрезают пополам и каждую половинку нарезают тонкими полукружиями, зелень укропа и петрушки шинкуют. Все продукты смешивают с брынзой. Полученную массу заправляют растительным маслом, солят и тщательно перемешивают.

Салат из капусты с мясом индейки

Ингредиенты

Капуста белокочанная – 300 г, мясо индейки вареное – 200 г, сметана – 100 г, морковь – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, хрен тертый – 1 ч. ложка, уксус яблочный – 1 ч. ложка, сахар – 1 ч. ложка, зелень базилика и шпината – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту шинкуют. Корень сельдерея и морковь моют, чистят и натирают на крупной терке. Мясо нарезают соломкой или небольшими кубиками. Все смешивают в одной емкости, добавляют консервированный горошек, хрен, уксус, растительное масло, соль, сахар и еще раз тщательно перемешивают.

Салат смешивают со сметаной и украшают веточками зелени.

Салат из краснокочанной капусты с яблоками и вишнями

Ингредиенты

Капуста краснокочанная – 300 г, вишни – 6 шт., яблоки – 3 шт., сок лимонный – 2 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Капусту шинкуют, яблоки очищают от кожицы, вырезают сердцевину и натирают на терке.

Из вишен удаляют косточки. Все перемешивают, посыпают сахаром, добавляют лимонный сок и заправляют сметаной.

Салат из риса и помидоров

Ингредиенты

Рис – 200 г, помидоры – 2 шт., перец сладкий – 1 шт., лимон – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Рис перебирают, промывают, отваривают и остужают. Помидоры разрезают пополам, затем нарезают мелкими кубиками. Красный перец моют, разрезают пополам, удаляют семена, затем нарезают соломкой. Зелень петрушки шинкуют, оставив несколько веточек для украшения готового салата. В полученную смесь добавляют соль, перец, сок лимона.

Нарезанные овощи кладут в глубокую емкость, добавляют рис и перемешивают. Салат заправляют маслом и украшают веточками петрушки.

Салат из тыквы с яблоками

Ингредиенты

Тыква – 300 г, орехи лесные очищенные – 100 г, яблоки – 3 шт., лимон – 1 шт., мед – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Тыкву и яблоки чистят и натирают на крупной терке. Орехи измельчают острым ножом и смешивают с тыквой и яблоками.

Массу смешивают с медом, натертой на мелкой терке лимонной цедрой, заправляют лимонным соком и украшают ломтиками лимона.

Винегрет фруктово-овощной

Ингредиенты

Картофель – 4 шт., морковь – 1 шт., яблоко – 1 шт., груша – 1 шт., апельсин – 1 шт., лимон – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., сметана – 4 ст. ложки, зелень петрушки, листья салата – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яблоко и грушу очищают от кожицы, удаляют сердцевину и нарезают мякоть ломтиками. Апельсин очищают, делят на дольки и разрезают каждую на 3 части.

Корень сельдерея моют, чистят и натирают на крупной терке. Картофель моют, отваривают в мундире, чистят и режут кубиками. Вареную морковь нарезают соломкой, листья салата шинкуют.

Продукты соединяют в глубокой емкости, добавляют измельченную зелень петрушки, солят, сбрызгивают лимонным соком и заправляют сметаной. Салат выкладывают на листья салата и украшают кусочками фруктов.

Салат из ветчины с помидорами

Ингредиенты

Ветчина – 300 г, помидоры – 4 шт., яблоки – 2 шт., корень сельдерея – 1 шт., салат листовой – 1 пучок, майонез – 4 ст. ложки, сок апельсиновый – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Листья салата моют и раскладывают на блюде. Яблоки и сельдерей очищают, нарезают кубиками, поливают апельсиновым соком, перемешивают и выкладывают в центр блюда.

Ветчину нарезают тонкими ломтиками, скручивают в рулетики и укладывают по краям, чередуя с нарезанными дольками помидорами. Салат поливают майонезом.

Салат из авокадо с креветками

Ингредиенты

Креветки очищенные – 300 г, авокадо – 1 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки, уксус винный – 2 ст. ложки, зелень петрушки, салат листовой – по 1 пучку, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Предварительно отваренные и очищенные креветки смешивают со сметаной, приправляют солью и перцем. Авокадо очищают от кожицы, вынимают косточку, мякоть нарезают кубиками и смешивают с уксусом, оливковым маслом, добавляют соль, перец и мелко нарубленную зелень петрушки.

На плоское блюдо выкладывают листья салата, помещают в центре креветки, а по краям распределяют авокадо.

Салат из кальмаров с рисом

Ингредиенты

Кальмары – 300 г, яйца – 4 шт., рис – 2 ст. ложки, майонез – 3 ст. ложки, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рис варят в подсоленной воде до готовности и охлаждают. Кальмары моют и варят в подсоленной воде 4–5 мин, затем нарезают соломкой и смешивают с рисом.

Сваренные вкрутую яйца режут кубиками, добавляют в салат, заправляют его майонезом, солят и перемешивают. Перед подачей к столу салат украшают зеленью петрушки и укропа.

Салат из картофеля с сельдереем

Ингредиенты

Картофель – 4 шт., помидоры – 3 шт., яйца – 2 шт., корень сельдерея – 1 шт., уксус яблочный – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ч. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры нарезают кружочками, картофель и яйца варят и нарезают кубиками, корень сельдерея тщательно моют, очищают и шинкуют.

Подготовленные продукты смешивают в глубокой емкости, солят, поливают заправкой, приготовленной из уксуса и растительного масла, и еще раз тщательно перемешивают.

Салат мясной с яблоками

Ингредиенты

Телятина вареная – 300 г, сыр – 100 г, яблоки – 3 шт., майонез – 3 ст. ложки, листья салата и зелень петрушки – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Мясо нарезают тонкими ломтиками, яблоки и сыр натирают на терке. На блюдо выкладывают листья салата, на них – ломтики мяса, тертые яблоки. Заливают майонезом, посыпают тертым сыром и украшают веточками петрушки.

Салат из свинины

Ингредиенты

Свинина вареная – 300 г, майонез – 150 г, картофель – 3 шт., яблоки – 3 шт., огурцы соленые – 2 шт., помидоры – 2 шт., яйца – 2 шт., зелень петрушки и листья зеленого салата – по 0,5 пучка, соль.

Способ приготовления

Свинину нарезают небольшими кусочками и выкладывают в глубокую миску. Картофель отваривают, остужают, очищают от кожицы и нарезают ломтиками. Яблоки очищают от кожицы, удаляют сердцевину и мелко нарезают. Огурцы нарезают соломкой. Яйца варят вкрутую, остужают и нарезают дольками.

Все продукты соединяют, добавляют майонез, перемешивают и выкладывают в салатницу. Перед подачей к столу салат украшают ломтиками огурцов, яблок, помидоров, яиц, зеленью петрушки и листьями салата.

Салат с ветчиной и шпинатом

Ингредиенты

Ветчина – 300 г, шпинат – 100 г, грибы маринованные – 100 г., яйца – 2 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, листья шпината – 3 шт., соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают. Одно яйцо разрезают на четвертинки, а второе измельчают. Ветчину нарезают тонкими ломтиками и обжаривают в небольшом количестве оливкового масла. Грибы и шпинат тщательно промывают и мелко нарезают. Складывают все ингредиенты в глубокую миску.

В салат добавляют оставшееся оливковое масло, солят и перчат. При подаче к столу салат выкладывают в тарелку и украшают четвертинками яйца.

Салат из мяса курицы с фасолью

Ингредиенты

Мясо курицы копченое – 300 г, майонез – 100 г, фасоль консервированная – 200 г, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезают небольшими полосками. Смешивают с измельченной зеленью петрушки, консервированной фасолью и майонезом. Солят, перемешивают, перекладывают в салатницу, украшают веточками укропа.

Салат из мяса кролика со сливами

Ингредиенты

Мясо кролика вареное – 300 г, майонез – 150 г, сливы – 5 шт., картофель – 3 шт., огурцы соленые – 3 шт., морковь – 3 шт., яйца – 3 шт., горошек консервированный – 3 ст. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезают кубиками, овощи – тонкими ломтиками, сливы разрезают на 2 части. Сваренные вкрутую яйца очищают от скорлупы, два из них мелко рубят. Затем подготовленные продукты перемешивают, солят по вкусу, добавляют зеленый горошек, заправляют майонезом и снова перемешивают.

Салат украшают дольками яйца и половинками слив.

Салат с ветчиной и грибами

Ингредиенты

Ветчина – 300 г, грибы маринованные – 100 г, брынза – 50 г, орехи грецкие очищенные – 50 г, картофель вареный – 2 шт., майонез – 3 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Вареный картофель, ветчину, грибы и брынзу нарезают кубиками. Массу сбрызгивают лимонным соком, добавляют измельченные ядра грецких орехов, солят, перчат, поливают майонезом и осторожно перемешивают.

Готовый салат перекладывают в салатницу и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Салат из мяса с горошком

Ингредиенты

Мясо вареное – 300 г, горошек зеленый консервированный – 1 банка, майонез – 4 ст. ложки, сметана – 4 ст. ложки, огурцы соленые – 3 шт., яйца – 3 шт., картофель – 2 шт., морковь – 1 шт., горчица – 1 ч. ложка, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь варят до готовности, охлаждают, очищают и нарезают соломкой. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и нарезают кубиками. Огурцы очищают от кожицы и нарезают соломкой, мясо – ломтиками.

Все продукты соединяют, добавляют зеленый горошек и горчицу, солят, перчат, заправляют майонезом и сметаной и тщательно перемешивают.

Готовый салат перекладывают в салатницу, перед подачей к столу украшают рубленой зеленью укропа и петрушки.

Салат из мяса и белокочанной капусты

Ингредиенты

Мясо вареное – 300 г, капуста белокочанная – 300 г, сметана – 100 г, яблоки – 2 шт., корень сельдерея – 1 шт., морковь – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 3 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, хрен тертый – 1 ч. ложка, уксус – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту шинкуют, у яблок удаляют сердцевину и нарезают их кубиками. Корень сельдерея натирают на крупной терке, морковь нарезают кружками.

Мясо нарезают соломкой или небольшими кубиками. Все смешивают, добавляют хрен, консервированный зеленый горошек, уксус, растительное масло, соль, сахар, хорошо перемешивают до получения однородной массы и выкладывают горкой в салатницу.

Готовый салат поливают сметаной и украшают веточками зелени и кружками моркови.

Салат из мяса и сельдерея

Ингредиенты

Мясо вареное – 300 г, яблоки – 3 шт., сельдерей – 2 шт., майонез – 5 ст. ложек, сок 1 лимона, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Сельдерей нарезают соломкой и сбрызгивают соком лимона, затем перетирают с солью до мягкости. Яблоки очищают от кожицы, удаляют сердцевину, нарезают соломкой. Мясо нарезают мелкими кубиками, затем все ингредиенты перемешивают. Салат заправляют майонезом, добавляют соль и перец по вкусу.

Салат из консервированной трески и картофеля

Ингредиенты

Треска консервированная – 200 г, майонез – 150 г, картофель вареный – 6 шт., огурцы – 3 шт., хрен тертый – 2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Треску измельчают, картофель и огурцы нарезают кубиками. Овощи и рыбу кладут в глубокую миску, добавляют тертый хрен, майонез, солят и перчат. Все хорошо перемешивают и выкладывают в салатницу.

Готовый салат украшают веточками петрушки и укропа и подают к столу.

Салат из мяса курицы с апельсином

Ингредиенты

Мясо курицы вареное – 400 г, майонез – 100 г, сметана – 100 г, сыр твердых сортов – 50 г, огурцы – 2 шт., апельсин – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Куриное мясо нарезают соломкой. Апельсин очищают от кожуры, разделяют на дольки и разрезают каждую на 2–3 части. Огурцы нарезают соломкой. Все продукты соединяют, солят, заправляют сметаной и майонезом и тщательно перемешивают. Готовый салат перекладывают в салатницу, украшают зеленью петрушки и натертым на мелкой терке сыром.

Салат из печени трески с зеленым горошком

Ингредиенты

Печень трески консервированная – 100 г, горошек зеленый замороженный – 150 г, яйца вареные – 2 шт., картофель – 1 шт., морковь – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, лук зеленый – 1 пучок, соль.

Способ приготовления

Яйца очищают и нарезают мелкими кубиками (белок одного яйца оставляют для украшения).

Картофель и морковь отваривают, остужают, очищают и натирают на крупной терке. Горошек отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито. Печень трески нарезают небольшими кусочками или измельчают с помощью вилки.

В глубокой миске перемешивают все ингредиенты, солят.

При подаче к столу салат выкладывают на тарелку, заправляют майонезом, посыпают тертым белком и украшают мелко нарезанным зеленым луком.

Салат из моркови с квашеной капустой

Ингредиенты

Морковь – 3 шт., яблоко – 1 шт., капуста квашеная – 100 г, масло растительное – 2 ст. ложки, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Морковь и яблоко моют и натирают на терке, затем все перемешивают, добавляют капусту, масло и сахар по вкусу.

Салат из курицы с сыром и апельсином

Ингредиенты

Филе куриное жареное – 200 г, сыр тертый – 100 г, апельсин – 1 шт., яблоко зеленое – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, лук зеленый, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе курицы нарезают соломкой. Апельсин очищают, делят на дольки, затем нарезают кубиками.

Не очищенное от кожицы яблоко шинкуют, предварительно удалив сердцевину. Ингредиенты смешивают, выкладывают в неглубокую емкость, солят, перчат, заправляют майонезом, тщательно перемешивают.

Готовое блюдо кладут в салатницу, посыпают тертым сыром, измельченным зеленым луком и подают к столу.

Салат из моркови, меда и орехов

Ингредиенты

Морковь – 3 шт., орехи грецкие – 100 г, мед – 2 ст. ложки, сок лимонный – 2 ст. ложки, айва консервированная – 3 шт., соль по вкусу.

Способ приготовления

Очищенную морковь натирают на терке, солят и поливают лимонным соком. Добавляют толченые орехи, мед и перемешивают. Выкладывают все в салатницу и сверху украшают консервированной айвой.

Салат из яиц и зеленого лука

Ингредиенты

Яйца – 3 шт., масло растительное – 4 ст. ложки, сахар – 2 ч. ложки, уксус столовый – 1 ч. ложка, лук зеленый – 1 пучок, щавель – 1 пучок, зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сваренные вкрутую очищенные яйца нарезают кружочками, складывают в салатницу. Добавляют нарезанные щавель, зеленый лук и петрушку и поливают соусом, приготовленным из растительного масла, смешанного с сахаром, уксусом и солью.

Салат из мяса курицы со сливками

Ингредиенты

Мясо курицы белое отварное – 200 г, креветки отварные очищенные – 100 г, сливки – 2 ст. ложки, яйца – 6 шт., салат зеленый – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Сваренные вкрутую яйца очищают, разрезают на 2 части, отделяют желтки от белков. Яичные желтки, сливки и нарезанное маленькими кусочками куриное мясо смешивают, солят и перчат. Приготовленной смесью наполняют половинки белков. Сверху украшают креветками.

К столу подают на блюде, выстеленном листьями зеленого салата.

Салат с печенью трески

Ингредиенты

Печень трески консервированная – 200 г, горошек зеленый консервированный – 200 г, яйца вареные – 2 шт., картофель – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль.

Способ приготовления

Яйца очищают и нарезают мелкими кубиками (белок 1 яйца оставляют для украшения), картофель отваривают, очищают, остужают и натирают на крупной терке. Печень трески нарезают небольшими кусочками или измельчают вилкой.

В глубокой миске перемешивают все ингредиенты, добавляют консервированный горошек, солят и заправляют майонезом.

При подаче к столу салат выкладывают на тарелку, посыпают тертым белком и украшают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Салат из судака с хреном

Ингредиенты

Филе судака вареное – 300 г, майонез – 250 г, картофель вареный – 5 шт., огурцы соленые – 2 шт., хрен тертый – 2 ст. ложки, уксус яблочный – 1 ч. ложка, зелень петрушки, базилика и укропа – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе нарезают соломкой, картофель и огурцы – мелкими кубиками. Все ингредиенты смешивают, добавляют измельченную зелень (несколько веточек оставляют для украшения), солят и заливают соусом, приготовленным из майонеза, уксуса и тертого хрена.

Салат украшают веточками зелени и подают к столу.

Салат из мяса крабов

Ингредиенты

Мясо крабов – 300 г, майонез – 150 г, перец болгарский – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., яблоко – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Перец, лук и яблоко очищают и нарезают небольшими кубиками. Зелень петрушки измельчают, оставив несколько веточек для украшения. Все ингредиенты смешивают, добавляют измельченное крабовое мясо, майонез, соль и перец. Приготовленный салат выкладывают горкой на блюдо, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Салат из крабовых палочек и риса

Ингредиенты

Рис отварной – 250 г, крабовые палочки – 250 г, маслины без косточек – 100 г, лимон – 1 шт., салат зеленый – 1 пучок, масло растительное – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Крабовые палочки мелко нарезают. Добавляют рис, свежевыжатый лимонный сок (несколько долек лимона оставляют для украшения), растительное масло, соль, перец и перемешивают. На блюдо выкладывают листья салата, на них – приготовленную массу, украшают маслинами и ломтиками лимона.

Салат из креветок и апельсинов

Ингредиенты

Креветки очищенные – 500 г, апельсины – 2 шт., яблоко – 1 шт., сок лимонный – 2 ст. ложки, масло оливковое – 2 ст. ложки, зелень базилика – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Креветки обжаривают в оливковом масле, добавляют лимонный сок и тушат 2–3 мин. Апельсины и яблоко очищают, удаляют семена. Яблоко нарезают кубиками, с апельсиновых долек снимают кожицу. Креветки смешивают с фруктами, солят, перчат и посыпают нарезанной зеленью базилика.

Салат из кальмаров с шампиньонами

Ингредиенты

Кальмары консервированные – 200 г, шампиньоны свежие – 200 г, авокадо – 1 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки, йогурт несладкий – 2 ст. ложки, уксус винный белый – 2 ст. ложки, зелень петрушки, листья салата – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Кальмары нарезают кусочками, смешивают с йогуртом, сметаной, солят и перчат. Авокадо очищают от кожицы, вынимают косточку, нарезают мякоть кубиками. Шампиньоны промывают, нарезают тонкими дольками, смешивают с кусочками авокадо, уксусом, оливковым маслом, добавляют соль, перец и мелко нарубленную зелень петрушки. На плоское блюдо выкладывают листья салата, в центре кладут кальмары, по краям – кусочки авокадо и шампиньонов.

Салат из креветок и шпината

Ингредиенты

Креветки очищенные – 300 г, помидоры – 2 шт., шпинат – 1 пучок, масло сливочное – 2 ст. ложки, масло оливковое – 2 ст. ложки, уксус винный белый – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Шпинат моют, обсушивают и кладут в салатницу. Сверху выкладывают нарезанные дольками помидоры. Оливковое масло смешивают с винным уксусом, добавляют соль и перец и заливают овощи полученным соусом. Креветки жарят на разогретом сливочном масле по 1 мин с каждой стороны, снимают со сковороды и выкладывают на салат.

Салат из моркови и огурцов

Ингредиенты

Морковь – 3 шт., огурцы – 2 шт., майонез – 100 г, укроп измельченный – 2 ст. ложки, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь чистят, моют, натирают на крупной терке. Огурцы чистят и нарезают ломтиками. Затем все перемешивают, добавляют укроп, майонез, соль и сахар по вкусу.

Салат из моркови и яблока

Ингредиенты

Морковь – 2 шт., яблоко – 1 шт., яйцо вареное – 1 шт., майонез – 200 г, сыр твердых сортов – 50 г, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Морковь отваривают, охлаждают и чистят. Яблоко чистят, удаляют сердцевину. Затем морковь и яблоко шинкуют, яйцо мелко нарезают, сыр натирают на крупной терке. Все ингредиенты перемешивают и заправляют майонезом.

Салат выкладывают в салатницу, сверху посыпают тертым сыром и украшают веточками зелени.

Салат с кукурузой

Ингредиенты

Кукуруза консервированная – 200 г, картофель вареный – 3 шт., яйца вареные – 3 шт., огурцы – 2 шт., сметана – 100 г, зелень петрушки, укропа и базилика – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель, огурцы и яйца нарезают мелкими кубиками. Все компоненты перемешивают, добавляют кукурузу, солят и заправляют сметаной.

Салат украшают веточками петрушки и мелко нарезанной зеленью укропа и базилика.

Салат из моркови со сметаной

Ингредиенты

Морковь – 3 шт., яблоко – 1 шт., сметана – 100 г, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Морковь и яблоко натирают на терке, перемешивают, добавляют сметану и сахар.

Салат из белокочанной капусты

Ингредиенты

Капуста белокочанная – 100 г, морковь – 2 шт., яблоки – 2 шт., масло растительное – 4 ст. ложки, сахар – 1 ст. ложка, уксус – 1 ч. ложка, сок лимонный – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Морковь и яблоки чистят, натирают на крупной терке, складывают в миску, добавляют нашинкованную капусту, мелко нарезанную зелень петрушки, все перемешивают.

Затем овощи выкладывают в салатницу и заправляют соусом, который готовят из растительного масла, уксуса, сока лимона, сахара, соли и молотого перца.

Салат из капусты с грибами

Ингредиенты

Капуста – 200 г, грибы маринованные – 100 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 4 ст. ложки, хрен тертый – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту моют и шинкуют, грибы нарезают ломтиками. Репчатый лук нарезают мелкими кубиками и жарят на растительном масле до золотистого цвета.

Все продукты соединяют, хорошо перемешивают, солят по вкусу. Затем добавляют тертый хрен и заправляют растительным маслом. Готовый салат украшают веточками петрушки.

Салат из фасоли и ветчины

Ингредиенты

Фасоль стручковая консервированная – 200 г, ветчина – 200 г, майонез – 200 г, сыр твердых сортов – 50 г, помидоры – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки и шпината – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Фасоль нарезают небольшими кусочками, смешивают с нарезанной соломкой ветчиной. Добавляют натертый на крупной терке сыр, нарезанные мелкими кусочками 2 помидора (оставшийся помидор нарезают кружками и оставляют для украшения).

Затем все перемешивают, поливают майонезом и выкладывают в салатницу. Сверху салат украшают кружочками помидора и веточками петрушки и измельченными листьями шпината.

Салат из красной фасоли с сыром

Ингредиенты

Фасоль красная консервированная – 200 г, сыр твердых сортов – 50 г, масло растительное – 3 ст. ложки, уксус – 1 ч. ложка, лист лавровый – 1 шт., зелень укропа или петрушки – 0,5 пучка, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль сбрызгивают уксусом, поливают растительным маслом, солят, добавляют сахар по вкусу и измельченный лавровый лист. Сыр натирают на крупной терке. Все продукты соединяют, хорошо перемешивают и выкладывают в салатницу. Перед подачей к столу салат украшают веточками зелени и тертым сыром.

Салат из свеклы и яблока

Ингредиенты

Свекла – 1 шт., морковь – 1 шт., яблоко – 1 шт., майонез – 100 г, орехи грецкие измельченные – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Свеклу и морковь варят до готовности, охлаждают, очищают и натирают на крупной терке. Яблоко нарезают соломкой. Все компоненты перемешивают, добавляют измельченные грецкие орехи и заправляют майонезом.

Салат из ревеня с огурцами

Ингредиенты

Ревень вареный – 100 г., огурцы соленые – 2 шт., огурцы свежие – 2 шт., майонез – 100 г, сахар – 1 ч. ложка, зелень петрушки и щавеля – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Ревень нарезают кубиками. Добавляют мелко нарезанные свежие и соленые огурцы, измельченную зелень щавеля, сахар. Салат заправляют майонезом, солят и украшают веточками петрушки.

Салат из фасоли и орехов

Ингредиенты

Фасоль белая консервированная – 200 г, орехи грецкие очищенные – 100 г, перец сладкий – 1 шт., уксус столовый – 3 ст. ложки, масло растительное – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Грецкие орехи тщательно измельчают, перец растирают с солью.

Затем все ингредиенты соединяют, смешивают с фасолью, добавляют уксус, растительное масло и посыпают нарубленной зеленью петрушки.

Салат из краснокочанной капусты с вишнями и сливами

Ингредиенты

Капуста краснокочанная – 200 г, вишни – 5 шт., сливы – 3 шт., яблоки – 2 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Капусту шинкуют, яблоки очищают от кожицы и натирают на крупной терке. Сливы нарезают кусочками, из вишен удаляют косточки. Все перемешивают, посыпают сахаром, добавляют лимонный сок и заправляют растительным маслом.

Салат из цветной капусты, моркови и яблок

Ингредиенты

Капуста цветная маринованная – 200 г, яблоки – 2 шт., морковь – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Капусту разбирают на соцветия. Морковь, очищенные яблоки и корень сельдерея натирают на крупной терке, смешивают с капустой, заправляют растительным маслом с добавлением лимонного сока, солят и перчат. Все перемешивают, выкладывают в салатницу и украшают зеленью петрушки.

Салат из цветной капусты с ветчиной

Ингредиенты

Капуста цветная маринованная – 300 г, ветчина – 200 г, сметана – 200 г, яблоки – 2 шт., перец болгарский – 1 шт., фундук измельченный – 2 ст. ложки, листья салата, зелень петрушки – по 0,5 пучка, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту разбирают на соцветия. Яблоки очищают, вырезают сердцевину и нарезают тонкими дольками или кубиками. Для того чтобы яблоки не потемнели, их сразу смешивают с капустой. Ветчину нарезают соломкой и добавляют к капусте. Перец моют, удаляют семена и плодоножку и шинкуют. Петрушку измельчают (несколько веточек оставляют для украшения), добавляют фундук, соль и сахар, вливают сметану и хорошо перемешивают.

На широкое блюдо выкладывают листья салата, на них – овощную смесь. Перед подачей к столу украшают салат веточками петрушки.

Салат из красной фасоли и свеклы

Ингредиенты

Фасоль красная консервированная – 200 г, свекла – 1 шт., огурцы – 2 шт., редис – 10 шт., майонез – 100 г, алыча – 100 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу моют, чистят, натирают на крупной терке и смешивают с фасолью.

Добавляют нарезанные соломкой огурцы и редис и нарезанную дольками алычу. Затем все перемешивают, солят, заливают майонезом и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Салат из баклажанов с сыром

Ингредиенты

Баклажаны маринованные – 200 г, сыр твердых сортов – 100 г, майонез – 100 г, сметана – 100 г, помидоры – 4 шт., сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры обдают кипятком, снимают кожицу и нарезают кружочками, баклажаны – соломкой. Сыр натирают на крупной терке, выкладывают в салатницу, добавляют помидоры и баклажаны. Салат заливают смесью из майонеза и сметаны, добавляют перец, соль и лимонный сок.

Перед подачей к столу салат посыпают мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат из помидоров и брынзы с зеленью

Ингредиенты

Помидоры – 4 шт., огурцы – 4 шт., перец сладкий – 4 шт., брынза – 150 г, зелень, сельдерея и базилика – по 0,5 пучка, масло растительное – 4 ст. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Овощи моют, нарезают кубиками, добавляют измельченную зелень сельдерея и базилика, солят и перемешивают. Массу перекладывают в салатницу, сверху посыпают тертой брынзой и поливают растительным маслом.

Салат из помидоров и яиц

Ингредиенты

Помидоры – 3 шт., яйца – 2 шт., масло растительное – 4 ст. ложки, сахар – 2 ч. ложки, уксус столовый – 1 ч. ложка, горчица – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мытые помидоры и сваренные вкрутую и очищенные яйца нарезают кружочками, складывают в салатницу, солят, посыпают перцем и поливают соусом, приготовленным из растительного масла, смешанного с сахаром, уксусом, горчицей и солью.

Готовый салат перед подачей к столу посыпают измельченной зеленью петрушки.

Салат из кабачков с орехами

Ингредиенты

Кабачки молодые маринованные – 200 г, орехи грецкие – 50 г, помидоры – 2 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки нарезают соломкой, помидоры – кубиками, ядра грецких орехов измельчают. Затем продукты укладывают слоями на блюдо, салат заправляют растительным маслом, солят, перчат и посыпают измельченным укропом.

Салат из овощей и зелени

Ингредиенты

Помидоры – 4 шт., огурцы – 3 шт., перец болгарский – 2 шт., зелень кинзы, базилика, петрушки – по 1 пучку, уксус столовый, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры, огурцы, болгарский перец нарезают кружочками. Кинзу, базилик, петрушку измельчают. Овощи укладывают в салатник слоями, так чтобы чередовались помидоры, огурцы, болгарский перец.

В приготовленный салат добавляют соль, перец, поливают уксусом и посыпают зеленью.

Салат с маринованнымигрибами и апельсинами

Ингредиенты

Грибы маринованные – 200 г, йогурт натуральный – 100 г, перец сладкий – 2 шт., яблоко – 1 шт., апельсин – 1 шт., мед – 2 ч. ложки, горчица – 1 ч. ложка, цедра апельсиновая измельченная – 0,4 ч. ложки.

Способ приготовления

Яблоко нарезают соломкой. Маринованные грибы разрезают на 2 части. Перец нарезают кольцами или соломкой.

Апельсин очищают от кожуры, разделяют на дольки. Все ингредиенты соединяют и перемешивают.

Йогурт смешивают с медом, горчицей и апельсиновой цедрой, полученным соусом заливают салат.

Салат из патиссонов с хреном

Ингредиенты

Патиссоны маринованные – 3 шт., яйца – 3 шт., майонез – 4 ст. ложки, хрен тертый – 1 ст. ложка, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Патиссоны нарезают брусочками. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают, измельчают и смешивают с патиссонами. Майонез смешивают с тертым хреном и измельченной зеленью петрушки и укропа и заправляют салат.

Салат из творога и сельдерея

Ингредиенты

Творог – 100 г, яблоки – 5 шт., орехи грецкие – 8 шт., корень сельдерея – 2 шт., молоко – 3 ст. ложки, майонез – 3 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Сельдерей натирают на крупной терке, яблоки очищают от кожицы, удаляют сердцевину и нарезают мякоть тонкими ломтиками. Чтобы яблоки не потемнели, сбрызгивают их лимонным соком. Творог разминают вилкой, добавляют молоко, майонез, измельченные ядра 5 грецких орехов и тщательно перемешивают. Соединяют творожную массу с яблоками и сельдереем, выкладывают в глубокую салатницу горкой.

Перед подачей к столу украшают салат целыми ядрами оставшихся грецких орехов.

Салат из телятины с апельсином

Ингредиенты

Телятина – 100 г, сыр тертый – 100 г, апельсин – 1 шт., яблоко – 1 шт., морковь – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень шпината и базилика – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Апельсин очищают, разделяют на дольки, затем нарезают кубиками. Телятину кладут в кастрюлю, заливают подсоленой холодной водой, варят до готовности, остужают и нарезают соломкой.

Яблоко шинкуют соломкой, предварительно удалив сердцевину, морковь натирают на средней терке. Все продукты смешивают, солят, перчат, заправляют майонезом и тщательно перемешивают.

Готовое блюдо кладут в салатницу, посыпают тертым сыром и украшают измельченной зеленью шпината и базилика.

Салат из перца и яиц

Ингредиенты

Перец болгарский – 4 шт., яйца – 4 шт., майонез – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и мелко нарезают. Перцы моют, удаляют семена и плодоножки и нарезают соломкой. Продукты смешивают, солят и заправляют майонезом. Готовый салат украшают веточками петрушки.

Салат из зелени и маслин

Ингредиенты

Шпинат – 2 пучка, щавель – 1 пучок, петрушка – 1 пучок, маслины без косточек – 15 шт., яйца вареные – 2 шт., сметана – 3 ст. ложки, уксус 3%-ный – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Щавель, шпинат и петрушку моют в холодной воде, мелко нарезают, перемешивают и сбрызгивают уксусом. Яйца очищают и измельчают, маслины нарезают кружками. Все продукты смешивают, солят и заправляют сметаной.

Винегрет с морской капустой

Ингредиенты

Капуста морская – 200 г, огурцы маринованные – 2 шт., морковь – 1 шт., свекла – 1 шт., картофель – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., горошек зеленый – 3 ст. ложки, масло растительное – 3 ст. ложки, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы нарезают кубиками. Морковь отваривают, остужают, очищают и натирают на крупной терке. Лук очищают и шинкуют. Картофель и свеклу отваривают на среднем огне, после чего очищают и нарезают кубиками.

Овощи выкладывают в глубокую миску, смешивают с морской капустой и горошком, заправляют растительным маслом, солят и тщательно перемешивают.

Винегрет кладут в салатницу, украшают веточками петрушки, укропа и подают к столу.

Салат из грибов и брусники

Ингредиенты

Грибы маринованные – 100 г, брусника – 50 г, морковь – 1 шт., картофель – 2 шт., огурец маринованный – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, листья салата, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь отваривают, очищают и нарезают кубиками. Маринованные грибы и огурец нарезают соломкой. Несколько ломтиков огурца оставляют для украшения салата. Часть листьев салата крупно нарезают, другую оставляют для украшения.

Овощи перемешивают, добавляют бруснику, солят и заправляют маслом.

Салат выкладывают в неглубокую тарелку, украшают веточками петрушки и укропа и листьями салата.

Салат из риса и сладкого перца

Ингредиенты

Рис – 100 г, перец сладкий – 2 шт., яйца – 2 шт., кукуруза консервированная – 200 г, майонез – 3 ст. ложки, зелень петрушки и базилика – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Перцы разрезают пополам, удаляют семена и плодоножку и нарезают соломкой. Рис перебирают, промывают, отваривают на слабом огне, после чего остужают и добавляют к перцу. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и мелко нарезают. Перец, рис и яйца смешивают, добавляют измельченную зелень петрушки и базилика, солят и заправляют майонезом.

Салат из лосося

Ингредиенты

Филе лосося – 200 г, рис – 100 г, помидоры – 2 шт., майонез – 2 ст. ложки, соус соевый – 1 ст. ложка, зелень сельдерея, базилика и петрушки – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рис варят до готовности в подсоленной воде, охлаждают. Помидоры мелко нарезают.

Филе лосося измельчают, соединяют с рисом и помидорами. Добавляют измельченную зелень сельдерея и базилика, соль и заправляют майонезом, смешанным с соевым соусом. Готовый салат украшают веточками петрушки.

Салат из макарон и сладкого перца

Ингредиенты

Макароны – 100 г, перец сладкий красный – 2 шт., яблоки – 2 шт., помидор – 1 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ч. ложка, зелень петрушки, листья салата – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Макароны варят до готовности, охлаждают и заправляют сливочным маслом. Перец моют, удаляют семена и плодоножки, нарезают соломкой, помидор и яблоки – дольками и сбрызгивают лимонным соком. Продукты смешивают, солят, заправляют майонезом и посыпают измельченной зеленью петрушки и листьями салата.

Салат из мяса со сливами

Ингредиенты

Мясо вареное – 300 г, сливы – 50 г, фасоль белая консервированная – 200 г, яйца – 2 шт., картофель – 1 шт., морковь – 1 шт., сметана – 3 ст. ложки, хрен тертый – 1 ч. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезают кусочками или тонкими ломтиками. Картофель и морковь варят до готовности, очищают и нарезают кубиками. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и измельчают.

Продукты смешивают, добавляют очищенные от косточек сливы, фасоль, солят и выкладывают на блюдо. Хрен смешивают со сметаной и заправляют салат полученной смесью.

Салат из говяжьего языка с овощами

Ингредиенты

Язык говяжий вареный – 300 г, картофель – 3 шт., яйца – 3 шт., морковь – 1 шт., огурец соленый – 1 шт., гранат – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Язык нарезают небольшими кусочками. Картофель и морковь отваривают, охлаждают, очищают от кожицы и нарезают кубиками.

Яйца варят вкрутую, охлаждают, чистят и нарезают дольками. Огурец и зелень укропа измельчают.

Все продукты соединяют, добавляют зерна граната, заправляют майонезом, солят и хорошо перемешивают.

Готовый салат перекладывают в салатницу и украшают веточками петрушки.

Салат с мясом и свеклой

Ингредиенты

Мясо вареное – 300 г, грибы маринованные – 30 г, свекла вареная – 1 шт., картофель вареный – 1 шт., морковь вареная – 1 шт., огурец соленый – 1 шт., яйцо вареное – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Вареное мясо нарезают мелкими кусочками. Картофель, свеклу, морковь, очищенный от кожицы огурец и маринованные грибы нарезают кубиками. Продукты соединяют, заправляют майонезом и выкладывают готовый салат в глубокую емкость, солят. Перед подачей к столу украшают салат зеленью петрушки и укропа и нарезанным кружочками яйцом.

Салат из зеленого лука

Ингредиенты

Лук зеленый – 200 г, зерна граната – 150 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук моют, измельчают, сбрызгивают лимонным соком. Добавляют зерна граната, солят, перчат и перемешивают.

Салат из кальмаров с грейпфрутом

Ингредиенты

Кальмары – 500 г, грейпфрут – 1 шт., яблоко – 1 шт., зелень укропа – 1 пучок, сок лимонный – 2 ст. ложки, масло оливковое – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Кальмары нарезают колечками и слегка обжаривают в оливковом масле, добавляют лимонный сок и тушат в течение 3–5 мин. Грейпфрут и яблоко очищают, удаляют семена. Яблоко нарезают кубиками, а грейпфрут делят на дольки и снимают с них кожицу. Подготовленные кусочки кальмаров смешивают с фруктами, солят, перчат и посыпают мелко нарезанной зеленью укропа.

Салат «Прибалтийский»

Ингредиенты

Свинина нежирная вареная – 300 г, филе сельди – 150 г, майонез – 150 г, картофель – 3 шт., яблоки – 3 шт., огурцы соленые – 2 шт., помидоры – 2 шт., яйца – 2 шт., зелень петрушки – 1 пучок, листья зеленого салата – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свинину нарезают небольшими кусочками и выкладывают в глубокую миску. Картофель отваривают, очищают и нарезают ломтиками. Яблоки моют, очищают от кожицы, удаляют сердцевину и мелко нарезают. Огурцы нарезают соломкой.

Яйца варят вкрутую, остужают, очищают и нарезают дольками. Филе сельди нарезают небольшими кусочками.

Все продукты соединяют, добавляют майонез, соль, перемешивают и выкладывают в салатницу. Перед подачей к столу салат украшают ломтиками помидоров, зеленью петрушки и листьями салата.

Салат из жареной утки

Ингредиенты

Мясо утки жареное – 200 г, бекон – 150 г, фасоль белая вареная – 100 г, сметана – 100 г, майонез – 100 г, яйца вареные – 4 шт., зелень укропа измельченная – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 3 веточки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо птицы и бекон нарезают небольшими кусочками, 3 яйца – ломтиками. Все продукты соединяют, добавляют фасоль и укроп, солят, заправляют сметаной и майонезом и аккуратно перемешивают.

Готовый салат перекладывают на блюдо и перед подачей к столу украшают веточками петрушки и долькамияйца.

Салат из морских гребешков

Ингредиенты

Мясо морских гребешков – 300 г, помидоры – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, масло оливковое – 2 ст. ложки, уксус винный – 2 ст. ложки, шпинат – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Шпинат моют, обсушивают и кладут в салатницу. Сверху выкладывают нарезанные дольками помидоры и мелко нарубленный лук. Оливковое масло смешивают с винным уксусом, приправляют солью и молотым перцем и заливают овощи полученным соусом. Гребешки обжаривают с 2 сторон в разогретом сливочном масле и добавляют в салат.

Салат французский

Ингредиенты

Горошек зеленый консервированный – 100 г, морковь – 2 шт., картофель – 2 шт., корень сельдерея – 1 шт., огурец – 1 шт., листья салата, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Для заправки

Майонез – 100 г, желток яичный вареный – 1 шт., масло оливковое – 1 ст. ложка, сок лимонный – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Картофель, морковь и корень сельдерея варят до готовности, охлаждают, очищают от кожицы и мелко нарезают. Огурец натирают на средней терке, зелень кинзы и листья салата перебирают, моют и измельчают. Продукты смешивают, добавляют зеленый горошек, солят и поливают заправкой.

Для приготовления заправки смешивают майонез, оливковое масло, яичный желток, лимонный сок и тщательно перемешивают.

Готовый салат посыпают измельченной зеленью петрушки.

Салат из брокколи с сыром горгонцола

Ингредиенты

Брокколи – 500 г, сыр горгонцола – 50 г, сливки – 100 мл, орехи грецкие измельченные – 2 ст. ложки, зелень сельдерея – 2 веточки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Брокколи моют и бланшируют в подсоленном кипятке в течение 5 мин, затем откидывают на дуршлаг и остужают. Сыр разминают вилкой, смешивают со сливками, солью и перцем. Полученным соусом заливают брокколи, перемешивают, посыпают салат грецкими орехами, украшают листиками сельдерея и подают к столу.

Салат из белой фасоли и ветчины

Ингредиенты

Фасоль белая консервированная – 200 г, ветчина – 200 г, майонез – 200 г, сыр твердых сортов – 50 г, помидоры – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль смешивают с нарезанной соломкой ветчиной. Добавляют натертый на крупной терке сыр, нарезанные мелкими кусочками 2 помидора и лук.

Затем все перемешивают, солят, перчат, поливают майонезом и выкладывают в салатницу. Салат украшают кружочками помидора и веточками петрушки.

Салат из моркови с яблоком

Ингредиенты

Морковь – 3 шт., яблоко кислое – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., майонез – 100 г, сок лимонный – 2 ст. ложки, хрен тертый – 1 ст. ложка, сахар – 1 ст. ложка, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Морковь и лук чистят, моют, натирают на крупной терке.

Яблоко моют и нарезают мелкими кубиками. Затем все перемешивают, заправляют майонезом, добавляют тертый хрен, сахар и лимонный сок.

Приготовленную смесь выкладывают в салатницу горкой и украшают зеленью укропа и петрушки.

Салат с рыбными фрикадельками

Ингредиенты

Филе рыбное – 500 г, молоко – 100 мл, сливки – 100 мл, картофель – 5 шт., белок яичный – 1 шт., яйца вареные – 2 шт., огурцы соленые – 3 шт., хлеб белый – 2 ломтика, майонез – 4 ст. ложки, горошек зеленый консервированный – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, листья салата – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Ломтики хлеба замачивают в молоке, рыбное филе пропускают через мясорубку вместе с хлебом. Добавляют в фарш сливочное масло и сливки. Все хорошо перемешивают, добавляют яичный белок, соль и еще раз перемешивают. Из фарша формуют фрикадельки и отваривают их в подсоленной воде.

Очищенный картофель варят до готовности, остужают и нарезают кубиками, так же режут 2 огурца и соединяют их с картофелем. Добавляют консервированный горошек, солят и заправляют майонезом.

Салат выкладывают горкой в салатницу, сверху раскладывают фрикадельки и украшают измельченными листьями салата, ломтиками вареных яиц и соленого огурца.

Салат овощной с селедочным соусом

Ингредиенты

Горошек зеленый консервированный – 100 г, картофель – 3 шт., огурцы – 2 шт., морковь – 2 шт., перец сладкий – 2 шт., листья салата и зелень петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для соуса

Майонез – 200 г, корнишоны – 60 г, филе сельди – 50 г, каперсы – 20 г, лук репчатый – 1 шт., вино белое сухое – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 3 веточки, перья лука зеленого – 2 шт., соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления соуса филе сельди мелко рубят и заливают майонезом. Корнишоны, репчатый лук и каперсы измельчают, соединяют с сельдью, вливают вино и доводят до кипения. В горячий соус добавляют измельченную зелень петрушки, зеленый лук, солят, перчат, перемешивают. Готовый соус охлаждают.

Картофель варят до готовности в мундире, охлаждают, очищают и нарезают кубиками. Огурцы и морковь натирают на средней терке. Перец моют, удаляют семена и плодоножки, нарезают соломкой. Листья салата перебирают, моют и крупно нарезают. Все продукты смешивают, добавляют горошек, солят, перчат и заправляют соусом.

Готовый салат посыпают измельченной зеленью петрушки.

Салат с колбасой

Ингредиенты

Колбаса обезжиренная – 300 г, яйца – 3 шт., картофель – 2 шт., перец сладкий – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., огурец маринованный – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, уксус яблочный – 1 ч. ложка, соус горчичный – 1 ч. ложка, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, сахар, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель варят в мундире до готовности, охлаждают, очищают и нарезают кубиками. Лук очищают, моют и нарезают полукольцами. Огурец натирают на средней терке. Колбасу нарезают кубиками. Перец моют, удаляют семена и плодоножки и нарезают соломкой. Продукты смешивают, солят, перчат, сбрызгивают уксусом, добавляют сахар, горчичный соус, перемешивают и оставляют на 10–15 мин.

Готовый салат заправляют майонезом и посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа.

Салат из вареной трески

Ингредиенты

Филе трески – 300 г, майонез – 200 г, картофель вареный – 4 шт., яйца вареные – 3 шт., огурцы маринованные – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., паста томатная – 1 ст. ложка, зелень укропа – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе трески отваривают в подсоленной воде, слегка остужают и нарезают небольшими кусочками. Яйца и картофель очищают и нарезают кубиками. Лук очищают и шинкуют, огурцы нарезают соломкой.

Все ингредиенты смешивают, солят, перчат и заправляют салат соусом, приготовленным из майонеза и томатной пасты.

Готовый салат перекладывают в салатницу и украшают измельченной зеленью укропа.

Салат крабовый

Ингредиенты

Мясо крабовое – 300 г, рис – 50 г, маслины без косточек – 50 г, яйца – 3 шт., лимон – 0,5 шт., майонез – 3 ст. ложки, хрен тертый – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Рис перебирают, моют, варят до готовности в подсоленной воде и охлаждают. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и измельчают. Крабовое мясо нарезают небольшими кусочками.

Продукты смешивают, добавляют нарезанные ломтиками маслины, тертый хрен, измельченную зелень петрушки. Салат солят, перчат и заправляют майонезом.

Готовый салат украшают тонкими ломтиками лимона.

Салат английский

Ингредиенты

Мясо цыпленка отварное – 200 г, грибы отварные – 200 г, майонез – 100 г, огурец – 1 шт., сельдерей – 1 шт., морковь отварная – 1 шт., горчица – 1 ч. ложка, листья салата и зелень шпината – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезают небольшими кусочками, грибы – ломтиками, морковь и огурец – кружками. Сельдерей очищают и натирают на мелкой терке. Продукты смешивают, солят, заправляют майонезом, смешанным с горчицей, и выкладывают на листья салата.

Готовый салат посыпают измельченной зеленью шпината.

Салат с ветчиной

Ингредиенты

Ветчина – 300 г, салат зеленый – 200 г, сыр тертый – 100 г, батон – 3 ломтика, помидоры – 3 шт., огурец – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Ветчину и батон нарезают небольшими кусочками и запекают в духовом шкафу до золотистой корочки.

Листья салата перебирают, моют, крупно нарезают и смешивают с ветчиной и батоном. Добавляют натертый на средней терке огурец, нарезанные дольками помидоры, солят. Петрушку измельчают, смешивают с майонезом и полученным соусом заправляют салат.

Готовый салат перекладывают на блюдо и посыпают тертым сыром.

Салат «Парадиз»

Ингредиенты

Фасоль зеленая – 200 г, помидоры – 3 шт., желтки яичные вареные – 2 шт., зелень петрушки и базилика – по 0,5 пучка.

Для заправки

Сметана – 100 мл, масло оливковое – 3 ст. ложки, уксус винный – 2 ст. ложки, соус горчичный – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления заправки сметану нагревают на водяной бане, затем добавляют горчичный соус, уксус, оливковое масло, соль, перец, тщательно перемешивают и готовят на пару до загустения. Готовый соус охлаждают.

Фасоль нарезают кусочками длиной 1,5–2 см, отваривают в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг и охлаждают. Помидоры ошпаривают кипятком, снимают кожицу, мякоть нарезают тонкими ломтиками. Продукты смешивают, добавляют яичные желтки, измельченную зелень петрушки и базилика и тщательно перемешивают.

Готовый салат заправляют приготовленным соусом и украшают веточками петрушки.

Салат мясной

Ингредиенты

Мясо отварное – 300 г, кукуруза молочная маринованная – 100 г, шпинат – 100 г, сыр – 100 г, масло растительное – 2 ст. ложки, горчица зернистая – 1 ч. ложка, сок лимонный – 1 ч. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо, шпинат и кукурузу крупно нарезают, смешивают, солят, перчат. Смешивают растительное масло, лимонный сок и горчицу. Полученной смесью заправляют салат.

Салат из краснокочанной капусты с помидорами

Ингредиенты

Капуста краснокочанная – 200 г, помидоры – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту шинкуют, добавляют немного соли и перетирают руками до выделения сока. Помидоры и очищенный лук нарезают кубиками, зелень укропа и петрушки измельчают (несколько веточек оставляют для украшения). Все ингредиенты смешивают, заправляют растительным маслом, смешанным с лимонным соком и сахаром.

Готовый салат украшают веточками петрушки и укропа.

Салат мясной с каперсами

Ингредиенты

Мясо отварное – 300 г, картофель – 3 шт., помидоры – 2 шт., яйца – 2 шт., соль, перец по вкусу.

Для заправки

Масло оливковое – 50 г, уксус столовый – 50 мл, желтки яичные – 5 шт., лук репчатый – 1 шт., каперсы – 2 ч. ложки, горчица сухая – 1 ч. ложка, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и нарезают кружками. Картофель варят в кожуре до готовности, охлаждают, очищают. Мясо нарезают соломкой, помидоры и картофель – тонкими ломтиками.

Для приготовления заправки яичные желтки протирают через сито, смешивают с каперсами, мелко нарезанным луком, горчицей, солят, перчат. Отдельно смешивают уксус и оливковое масло и заливают подготовленную смесь. Заправку тщательно перемешивают и дают настояться 5–10 мин.

В салатник слоями кладут помидоры, мясо и картофель, каждый слой солят и перчат. После этого салат поливают приготовленной заправкой, посыпают измельченной зеленью укропа и украшают кружками яиц.

Салат из свежих овощей с анчоусами

Ингредиенты

Помидоры – 3 шт., огурцы – 2 шт., перец болгарский желтый – 1 шт., перец болгарский красный – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., яйцо вареное – 1 шт., маслины без косточек – 200 г, анчоусы – 50 г, масло оливковое – 3 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Овощи моют, нарезают ломтиками и кладут в салатницу. Лук нарезают кольцами, яйцо очищают и нарезают ломтиками. Анчоусы, оливковое масло, лимонный сок, соль и перец смешивают в блендере и поливают полученным соусом овощи. Салат украшают маслинами, ломтиками яйца, кольцами лука, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Салат из помидоров с моцареллой

Ингредиенты

Помидоры – 500 г, сыр моцарелла – 200 г, масло оливковое – 2 ст. ложки, орехи кедровые очищенные – 1 ст. ложка, салат зеленый – 1 пучок, базилик – 2 веточки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют и нарезают кружочками, сыр нарезают кубиками. Салат моют, стряхивают воду и выкладывают на блюдо. На листьясалата выкладывают кружочки помидоров, на них – кубики сыра. Заправляют салат маслом, солят, посыпают кедровыми орехами, украшают листиками базилика и подают к столу.

Салат из спаржи с семгой

Ингредиенты

Спаржа консервированная – 300 г, семга малосольная – 200 г, лук репчатый – 1 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, уксус винный – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, перец зеленый – 4–5 горошин, соль по вкусу.

Способ приготовления

Спаржу нарезают кусочками длиной 4–5 см, семгу – тонкими ломтиками. Лук очищают и нарезают кольцами. Оливковое масло смешивают с уксусом, солью и толченым зеленым перцем. На блюдо выкладывают ломтики семги, на них – спаржу и лук, поливают соусом, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Салат из морепродуктов с грейпфрутом

Ингредиенты

Креветки мороженные очищенные – 200 г, мидии мороженные – 100 г, осьминоги мороженные – 100 г, грейпфрут – 1 шт., огурец – 1 шт., масло оливковое – 3 ст. ложки, сок лимонный – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Морепродукты припускают в подсоленной воде и охлаждают. Грейпфрут очищают от кожуры, разделяют на дольки, снимают с каждой пленку и нарезают мякоть кубиками. Огурец нарезают соломкой, смешивают с грейпфрутом и морепродуктами. Оливковое масло смешивают с лимонным соком, солью и перцем, поливают полученным соусом салат, украшают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Салат из помидоров с сыром пармезан

Ингредиенты

Помидоры – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., маслины без косточек – 100 г, пармезан тертый – 100 г, масло оливковое – 3 ст. ложки, уксус винный белый – 1 ст. ложка, семена пинии – 1 ст. ложка, тимьян – 2–3 веточки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, нарезают дольками. Лук очищают, нарезают кольцами. Овощи кладут в салатник, солят, перчат, заливают смесью из оливкового масла и уксуса. Салат посыпают пармезаном, украшают маслинами, семенами пинии и веточками тимьяна.

Салат из цуккини

Ингредиенты

Цуккини молодые – 2 шт., перец сладкий – 2 шт., помидоры – 2 шт., зелень петрушки и шпината – по 0,5 пучка.

Для соуса

Киви – 2 шт., желток яичный – 1 шт., сливки – 3 ст. ложки, масло оливковое – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, вино белое сухое – 2 ч. ложки, сахар, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Овощи моют, цуккини нарезают соломкой, помидоры дольками, перец – полукольцами. Зелень шпината перебирают, моют и крупно нарезают. Продукты смешивают.

Для приготовления соуса из киви готовят пюре. Добавляют в него лимонный сок, оливковое масло, вино, желток, сливки, сахар, соль, перец и тщательно взбивают миксером. Приготовленным соусом заправляют нарезанные овощи.

Готовый салат украшают веточками петрушки.

Салат андалузский

Ингредиенты

Помидоры – 5 шт., огурцы – 2 шт., яйца – 2 шт., редька – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, уксус столовый – 1 ст. ложка, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и нарезают. Помидоры, огурцы, редьку моют, очищают и тонко нарезают кружками, лук очищают и нарезают полукольцами. Овощи смешивают, солят, перчат, добавляют яйца, измельченную зелень укропа, сбрызгивают уксусом и перемешивают.

Готовый салат заправляют маслом и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Салат из спаржи и моркови

Ингредиенты

Спаржа – 100 г, морковь – 100 г, сельдерей – 1 шт., кориандр – 2 ст. ложки.

Для заправки

Масло кунжутное – 2 ст. ложки, уксус рисовый (можно винный) – 2,5 ст. ложки, сахар – 1 ст. ложка, соль – 1 ст. ложка, перец по вкусу.

Спаржу слегка отваривают в подсоленной воде и нарезают кусочками длиной 1–2 см. Морковь и сельдерей натирают на средней терке. Продукты смешивают, добавляют кориандр, поливают заправкой и дают постоять 15–20 мин.

Для приготовления заправки смешивают указанные продукты.

Салат из цветной капусты с зеленой фасолью

Ингредиенты

Капуста цветная – 200 г, фасоль зеленая маринованная – 100 г, соус соевый – 2 ст. ложки, уксус столовый – 1 ст. ложка, масло кунжутное – 2 ч. ложки, сахар, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Капусту разбирают на соцветия, ошпаривают кипятком, смешивают с сахаром, солью и уксусом, тщательно перетирают руками и оставляют на 15–20 мин.

Затем капусту смешивают с зеленой фасолью, добавляют соевый соус, кунжутное масло, соль, перец и тщательно перемешивают.

Салат из белокочанной капусты с перцем

Ингредиенты

Капуста белокочанная – 300 г, лук репчатый – 1 шт., морковь – 100 г, перец красный жгучий – 1 шт., масло кунжутное – 3 ст. ложки, сахар – 1 ст. ложка, уксус рисовый (можно яблочный) – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, глютамат натрия, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Капустные листья нарезают шашечками, морковь соломкой. Овощи, предварительно ошпаренные кипятком, перекладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют нарезанный кольцами лук, сахар, соль, уксус, перец, глютамат натрия и тщательно перетирают руками.

Масло сильно разогревают и обжаривают в нем жгучий перец. Затем масло процеживают и заправляют им овощи.

Готовый салат перекладывают в блюдо и украшают веточками петрушки.

Салат из ростков фасоли

Ингредиенты

Ростки фасоли – 300 г, кунжут обжаренный – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, соус соевый – 1 ст. ложка, уксус рисовый (винный) – 1 ст. ложка, имбирь молотый – 0,4 ч. ложки, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Ростки фасоли, зелень петрушки и кинзы моют и крупно нарезают. Смешивают соевый соус, уксус, масло, кунжут, имбирь и полученной заправкой поливают нарезанную зелень. Салат солят, перчат, тщательно перемешивают и охлаждают.

Салат из креветок и риса

Ингредиенты

Креветки – 200 г, рис отварной – 50 г, имбирь – 10 г, зелень петрушки и черемши – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Для заправки

Бульон – 1 ст. ложка, водка рисовая – 1 ч. ложка, масло кунжутное – 0,5 ч. ложки, уксус винный – 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Креветки отваривают в подсоленной воде 3–5 мин, охлаждают, очищают от панциря и нарезают. Имбирь, петрушку и черемшу измельчают, смешивают с креветками и рисом и поливают заправкой. Для приготовления заправки смешивают указанные ингредиенты.

Салат китайский с крабовым мясом

Ингредиенты

Капуста китайская – 200 г, мясо крабовое – 200 г, кукуруза молочная консервированная – 100 г, ростки фасоли – 100 г, ананас – 100 г, перец сладкий – 1 шт., масло кунжутное – 2 ст. ложки, соус соевый – 2 ст. ложки, имбирь молотый, специи, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Крабовое мясо отваривают в подсоленной воде 3–5 мин, охлаждают и нарезают небольшими кусочками.

Капусту и сладкий перец шинкуют, солят, перчат и слегка перетирают руками. Кукурузу и ананас нарезают кубиками и смешивают с капустой и перцем. Добавляют крабовое мясо, ростки фасоли, имбирь, специи и перемешивают.

Кунжутное масло смешивают с соевым соусом и полученной смесью заправляют салат.

Салат мясной с овощами

Ингредиенты

Свинина отварная – 200 г, капуста цветная маринованная – 100 г, морковь – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., редька – 1 шт., чеснок – 2 дольки, масло растительное – 2 ст. ложки, уксус столовый – 1 ст. ложка, сахар – 1 ч. ложка, зелень петрушки и базилика – по 0,5 пучка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Лук и чеснок очищают, моют и мелко нарезают. Мясо, морковь и редьку нарезают соломкой. Продукты смешивают, добавляют капусту, посыпают сахаром, солью, слегка перетирают руками. Затем заправляют растительным маслом, предварительно смешанным с уксусом и красным перцем, и ставят в прохладное место на 1–2 ч.

Готовый салат посыпают измельченной зеленью петрушки и украшают веточками базилика.

Салат овощной с ветчиной

Ингредиенты

Ветчина – 200 г, картофель – 5 шт., огурцы – 2 шт., морковь – 2 шт., свекла – 1 шт., репа – 1 шт., сметана – 4 ст. ложки, сок лимонный – 1 ч. ложка, зелень базилика и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель, свеклу и репу отваривают в подсоленной воде до готовности, охлаждают, очищают и нарезают кубиками. Огурцы и морковь очищают и вместе с ветчиной нарезают соломкой. Продукты смешивают, добавляют измельченную зелень базилика, солят, перчат и заправляют сметаной, смешанной с лимонным соком.

Готовый салат украшают веточками петрушки.

Салат из белокочанной капусты с сельдью

Ингредиенты

Капуста белокочанная – 300 г, филе сельди – 200 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, уксус 3%-ный – 1 ст. ложка, лук зеленый, зелень петрушки – по 0,5 пучка, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту моют, тонко шинкуют. Лук очищают, нарезают тонкими полукольцами. Продукты смешивают, посыпают сахаром, солью, сбрызгивают уксусом, слегка перетирают руками и оставляют на 15–20 мин.

Филе сельди мелко нарезают, смешивают с капустой и луком, добавляют зеленый горошек, измельченный зеленый лук, заправляют растительным маслом и перемешивают.

Готовый салат украшают веточками петрушки.

Салат из дайкона

Ингредиенты

Дайкон – 100 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, морковь – 2 шт., уксус столовый – 3 ст. ложки, соус соевый – 2 ст. ложки, вино белое крепленое – 1 ст. ложка, сахар – 1 ст. ложка, зелень сельдерея и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Морковь и дайкон моют, натирают на средней терке, ошпаривают кипятком и охлаждают.

Смешивают уксус, вино, соевый соус, сахар. Полученной заправкой поливают овощи, солят, перчат, добавляют горошек, измельченную зелень сельдерея и перемешивают.

Готовый салат украшают веточками петрушки.

Салат из мяса и риса

Ингредиенты

Мясо отварное – 200 г, рис – 100 г, мандарин – 1 шт., соль по вкусу.

Для заправки

Масло растительное – 60 г, сок мандариновый – 50 мл, желток яичный – 1 шт., уксус яблочный – 1 ст. ложка, мука – 1 ст. ложка, сахар – 1 ч. ложка, сок лимонный – 1 ч. ложка, горчица – 0,5 ч. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рис отваривают в подсоленной воде до готовности, охлаждают и промывают холодной водой. Мясо и мандарин нарезают небольшими кусочками.

Смешивают растительное масло, лимонный сок, желток, горчицу, сахар, уксус, соль и взбивают до получения однородной массы. Мандариновый сок смешивают с водой в равных пропорциях, разводят в нем муку, доводят до кипения и охлаждают.

Все продукты смешивают, заправляют приготовленным соусом и охлаждают.

Салат из баклажанов с базиликом

Ингредиенты

Баклажаны – 2 шт., чеснок – 1 долька, масло растительное – 1 ст. ложка, сок лимонный – 1 ст. ложка, базилик – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны моют, чистят, разрезают вдоль и варят до готовности. Затем охлаждают, нарезают соломкой, добавляют измельченный базилик (несколько листиков оставляют для украшения), растительное масло, лимонный сок, толченый чеснок и соль.

После этого все перемешивают, выкладывают в салатницу, украшают листиками базилика и подают к столу.

Салат из дайкона с фруктами

Ингредиенты

Дайкон – 1 шт., морковь – 1 шт., виноград без косточек – 50 г, абрикосы – 50 г, мандарин – 1 шт., сок гранатовый – 100 мл, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Дайкон и морковь моют, натирают на средней терке. Виноград, абрикосы и мандарин нарезают небольшими кусочками. Все продукты смешивают и заливают гранатовым соком, смешанным с сахаром и солью.

Салат «Восхитительный»

Ингредиенты

Мясо отварное – 200 г, ветчина – 100 г, язык отварной – 100 г, картофель – 2 шт., огурец соленый – 1 шт., яйцо – 1 шт., сметана – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо, ветчину и язык нарезают небольшими кусочками. Картофель отваривают, остужают, очищают и нарезают ломтиками. Яйцо варят вкрутую, остужают, очищают и мелко нарезают. Огурец очищают от кожицы и нарезают кубиками. Все продукты соединяют, солят, заправляют сметаной, хорошо перемешивают и выкладывают в салатницу. Перед подачей к столу салат украшают измельченной зеленью.

Салат из спаржевой фасоли

Ингредиенты

Фасоль спаржевая – 200 г, картофель – 100 г, сало – 20 г, лук репчатый – 1 шт., уксус столовый – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, орех мускатный, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Свежую фасоль отваривают в подсоленной воде, удалив предварительно жилки. Картофель отваривают в мундире, очищают, нарезают ломтиками, смешивают с фасолью и ставят на водяную баню. На сковороде с растопленным маслом поджаривают нарезанное маленькими кубиками сало, добавляют в салат. Заправляют уксусом, солью и перцем, добавляют мускатный орех, репчатый лук, перемешивают и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Салат из кальмаров

Ингредиенты

Кальмары – 500 г, яйца – 4 шт., лук репчатый – 2 шт., майонез – 150 г, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Кальмары моют и варят в подсоленной воде 4–5 мин, затем нарезают соломкой и смешивают с очищенным и нашинкованным репчатым луком.

Сваренные яйца очищают, режут кубиками, добавляют в салат, заправляют его майонезом, солят и перемешивают. Перед подачей к столу салат украшают зеленью петрушки и укропа.

Салат с сельдереем

Ингредиенты

Листья сельдерея – 6 шт., огурцы – 2 шт., яйца вареные – 2 шт., перец чили зеленый – 1 шт., соус соевый – 1 ст. ложка, майонез – 1 ст. ложка, соль.

Способ приготовления

Листья сельдерея моют, нарезают кусочками, солят и складывают в глубокую тарелку. Огурцы моют, очищают от кожицы и нарезают тонкими кружочками. Зеленый перец чили измельчают острым ножом. Огурец, перец и листья сельдерея кладут на 20–30 мин в воду, затем дают ей стечь, выкладывают все в салатницу и поливают майонезом, смешанным с соевым соусом.

Готовый салат украшают кружками яиц.

Салат «Мимоза»

Ингредиенты

Консервы рыбные в масле – 200 г, майонез – 100 г, яйца вареные – 3 шт., картофель – 2 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., салат зеленый – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь отваривают в подсоленной воде, остужают и натирают на крупной терке. Лук очищают и нарезают мелкими кубиками. Белки отделяют от желтков, желтки натирают на мелкой терке (часть оставляют для украшения), а белки мелко нарезают.

На плоское блюдо выкладывают листья салата, на них – рыбные консервы, измельченные с помощью вилки, слой поливают майонезом.

После этого кладут слой измельченных белков, лук и картофель. Вновь все поливают майонезом.

Далее кладут слой моркови и смазывают майонезом. Салат украшают тертым желтком и подают к столу.

Салат из филе судака

Ингредиенты

Филе судака – 200 г, майонез – 150 г, орехи грецкие – 50 г, яблоки – 3 шт., салат зеленый – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе судака отваривают в подсоленной воде, остужают и разминают вилкой до получения однородной массы. Яблоки моют, удаляют сердцевину и нарезают тонкими ломтиками, несколько ломтиков оставляют для украшения. Грецкие орехи толкут в ступке, листья салата нарезают небольшими полосками, оставив несколько листьев для украшения. Все ингредиенты перекладывают в глубокую миску, добавляют майонез, соль и перемешивают.

При подаче к столу салат выкладывают на тарелку и украшают листьями зеленого салата и ломтиками яблок.

Салат «Пикантный»

Ингредиенты

Мясо отварное – 300 г, масло кукурузное – 150 мл, картофель – 5 шт., помидоры – 4 шт., яйца – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., уксус 3%-ный – 2 ст. ложки, каперсы – 2 ч. ложки, порошок горчицы – 0,5 ч. ложки, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезают небольшими кубиками. Картофель отваривают в подсоленной воде, остужают, очищают от кожицы и нарезают небольшими кубиками. Помидоры моют и нарезают ломтиками.

На широкое блюдо выкладывают слой помидоров (несколько ломтиков оставляют для украшения), солят, перчат, укладывают ровным слоем кусочки мяса, перчат их, сверху выкладывают картофель, который тоже перчат и солят. Для приготовления заправки яйца варят вкрутую, желтки натирают на мелкой терке или разминают вилкой. Очищенный лук и половину зелени мелко рубят и смешивают с желтками. Добавляют горчицу, соль, каперсы, тщательно перемешивают и заправляют маслом и уксусом. Перед подачей к столу салат поливают приготовленной заправкой, украшают дольками помидоров, мелко нарубленными белками яиц и веточками оставшейся зелени.

Салат с беконом и шпинатом

Ингредиенты

Бекон – 100 г, шпинат – 100 г, шампиньоны – 4 шт., яйца – 2 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, листья салата – 2–3 шт., соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца отваривают, остужают. Одно яйцо разрезают на четвертинки, а второе измельчают. Бекон нарезают тонкими ломтиками и обжаривают в небольшом количестве оливкового масла. Грибы и шпинат тщательно промывают и нарезают тонкими ломтиками. Складывают все ингредиенты в глубокую миску.

В салат добавляют оставшееся оливковое масло, солят и перчат. При подаче к столу салат выкладывают в тарелку и украшают четвертинками яйца и листьями салата.

Салат из филе курицы с фасолью

Ингредиенты

Филе курицы – 200 г, фасоль красная консервированная – 150 г, майонез – 150 г, картофель отварной – 3 шт., яйца – 3 шт., огурцы – 2 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Куриное филе пропускают через мясорубку, солят, перчат, формуют небольшие фрикадельки и отваривают. Вареные яйца очищают, одно мелко рубят, а другое нарезают дольками для украшения. Картофель и огурцы нарезают кубиками, смешивают с рубленым яйцом и майонезом, добавляют фрикадельки и фасоль.

Салат выкладывают в глубокое блюдо, украшают дольками яйца, измельченной зеленью петрушки и укропа и подают к столу.

Салат из куриной печени с виноградом

Ингредиенты

Печень куриная – 400 г, виноград темный без косточек – 300 г, лук репчатый – 2 шт., салат зеленый – 1 пучок, масло сливочное – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Куриную печень промывают, нарезают небольшими кусочками и тушат на сковороде в небольшом количестве воды. Затем остужают, перчат и солят. Лук очищают, мелко рубят, жарят на сливочном масле до золотистого цвета, добавляют печень и тушат на небольшом огне 4–5 мин. Виноград моют, каждую ягоду разрезают пополам.

Все продукты соединяют, солят, заправляют растительным маслом и аккуратно перемешивают.

Готовый салат выкладывают в салатницу и украшают листьями зеленого салата.

Сельдь под «шубой»

Ингредиенты

Картофель – 2 шт., сельдь соленая – 1 шт., морковь – 1 шт., свекла – 1 шт., яйцо – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., майонез – 250 г, масло растительное – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Сельдь чистят, отделяют филе и нарезают его небольшими кусочками. Рыбу ровным слоем выкладывают в селедочницу и смазывают майонезом. Лук очищают, мелко рубят, выкладывают на слой рыбы и поливают его растительным маслом. Остальные овощи и яйцо отваривают, чистят.

Картофель нарезают кубиками, свеклу и морковь натирают на крупной терке. Слой картофеля укладывают на лук, смазывают майонезом. Морковь выкладывают на картофельный слой, смазывают майонезом, затем кладут свеклу и тоже смазывают майонезом. Яйцо нарезают кружочками, выкладывают сверху на салат.

Салат из свеклы с орехами и чесноком

Ингредиенты

Орехи грецкие очищенные – 100 г, свекла – 2 шт., перец сладкий – 1 шт., чеснок – 1 долька, уксус столовый – 2 ст. ложки, масло растительное – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу отваривают и мелко нарезают, грецкие орехи тщательно измельчают. Очищенные и измельченные чеснок и перец растирают с солью.

Затем все ингредиенты соединяют, перемешивают, добавляют уксус, растительное масло, посыпают нарубленной зеленью петрушки.

Салат из помидоров с оливками

Ингредиенты

Помидоры – 5 шт., оливки без косточек – 100 г, лимон – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, лук зеленый – 1 пучок, зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, нарезают дольками, укладывают горкой в салатницу, поливают соком половины лимона и солят. По краям укладывают оливки. Посыпают измельченным зеленым луком и рубленой зеленью петрушки. Затем поливают салат растительным маслом и украшают кружочками лимона.

Салат из помидоров и брынзы

Ингредиенты

Помидоры – 6 шт., брынза – 100 г, сметана или масло растительное – 100 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, нарезают кружочками, добавляют натертую на терке брынзу, все перемешивают, солят, посыпают измельченной зеленью петрушки и заправляют сметаной или растительным маслом.

Салат из свиного языка с овощами

Ингредиенты

Язык свиной вареный – 300 г, майонез – 100 г, картофель – 3–4 шт., яйца – 3–4 шт., морковь – 2 шт., огурцы соленые – 2 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Язык нарезают небольшими кусочками. Картофель и морковь отваривают, остужают, очищают от кожицы и нарезают кубиками.

Яйца варят вкрутую, остужают, чистят и нарезают дольками. Огурцы и часть зелени укропа измельчают.

Все продукты соединяют, заправляют майонезом, солят и хорошо перемешивают.

Готовый салат перекладывают в салатницу и перед подачей к столу украшают веточками зелени и петрушки.

Салат «Зимний»

Ингредиенты

Колбаса вареная – 300 г, майонез – 200 г, горошек зеленый консервированный – 150 г, огурцы соленые – 4 шт., картофель – 2 шт., морковь – 2 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь отваривают в подсоленной воде, остужают, очищают и нарезают соломкой. Огурцы очищают от кожицы и нарезают соломкой, колбасу – кубиками.

Все продукты соединяют, добавляют зеленый горошек, солят, перчат, заправляют майонезом и тщательно перемешивают.

Готовый салат перекладывают в салатницу, перед подачей к столу украшают рубленой зеленью.

Салат из печени

Ингредиенты

Печень говяжья – 300 г, виноград темный без косточек – 100 г, лук репчатый – 2 шт., морковь – 1 шт., салат зеленый – 1 пучок, масло сливочное – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, нарезают небольшими кусочками и тушат на сковороде в небольшом количестве воды. Затем остужают, перчат и солят. Лук и морковь очищают. Лук режут полукольцами, морковь – соломкой, жарят на сливочном масле до золотистого цвета, добавляют печень и тушат на небольшом огне 4–5 мин. Виноград моют, каждую ягоду разрезают пополам.

Все продукты соединяют, солят, заправляют растительным маслом и аккуратно перемешивают. Готовый салат выкладывают в салатницу и перед подачей к столу украшают листьями зеленого салата.

Салат из белых грибов с маринованными огурцами

Ингредиенты

Грибы белые сухие – 200 г, майонез – 100 г, яйца – 3 шт., огурцы маринованные – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, хрен тертый – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, охлаждают, чистят и мелко нарезают. Репчатый лук очищают, нарезают мелкими кубиками и жарят на небольшом количестве растительного масла до золотистого цвета.

Грибы замачивают на 3–4 ч в холодной воде, затем варят до готовности, охлаждают и нарезают тонкой соломкой. Огурцы нарезают маленькими кубиками. Все продукты соединяют, хорошо перемешивают, солят по вкусу. Добавляют тертый хрен и заправляют майонезом. Готовый салат украшают веточками петрушки.

Салат «Ромео»

Ингредиенты

Свекла – 2 шт., капуста краснокочанная – 200 г, майонез – 2 ст. ложки, орехи грецкие измельченные – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, сахар – 1 ч. ложка, чеснок – 1 долька, зелень петрушки и сельдерея – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу моют, запекают в духовке, остужают. Краснокочанную капусту шинкуют, добавляют сахар и соль, растирают руками, смешивают с нарезанной небольшими кусочками печеной свеклой.

Затем добавляют орехи, измельченную дольку чеснока и заправляют салат майонезом, смешанным с лимонным соком и сахаром. Посыпают салат измельченной зеленью петрушки и сельдерея и подают к столу.

Салат из креветок с шампиньонами и авокадо

Ингредиенты

Креветки свежезамороженные без панциря – 250 г, шампиньоны – 200 г, авокадо – 1 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки, уксус винный – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, салат листовой – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Предварительно отваренные в подсоленной воде креветки смешивают со сметаной, приправляют солью и перцем. Авокадо очищают от кожицы, вынимают косточку, мякоть нарезают кубиками. Шампиньоны промывают и нарезают тонкими ломтиками, затем смешивают с кусочками авокадо, уксусом, оливковым маслом, добавляют соль, перец и мелко нарубленную зелень петрушки. На плоское блюдо выкладывают листья салата, помещают в центре креветки, а по краям распределяют смесь из авокадо и шампиньонов.

Салат из кальмаров с луком

Ингредиенты

Кальмары консервированные – 300 г, помидоры – 2 шт., салат зеленый – 1 пучок, лук репчатый – 1 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, уксус винный – 2 ст. ложки, петрушка – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Салат моют, обсушивают, рвут руками и кладут в салатницу. Сверху выкладывают нарезанные дольками помидоры, мелко нарубленный лук и кусочки кальмаров. Оливковое масло смешивают с винным уксусом, приправляют солью и молотым перцем и заливают салат полученным соусом. Ставят в прохладное место на 30–40 мин. Перед подачей к столу салат украшают веточками петрушки.

Салат из телятины

Ингредиенты

Телятина отварная – 300 г, грибы маринованные – 100 г, майонез – 100 г, картофель вареный – 2 шт., яйца – 2 шт., огурец соленый – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, горчица – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Вареное мясо нарезают мелкими кусочками. Яйца варят вкрутую, остужают, очищают от скорлупы и нарезают кружочками. Картофель очищают от кожицы и нарезают кубиками. Огурец и грибы нарезают соломкой. Продукты соединяют, солят, перчат, заправляют майонезом, смешанным с горчицей, и выкладывают готовый салат в глубокую емкость.

Перед подачей к столу салат украшают зеленью петрушки и кружками яиц.

Салат «Восточная экзотика»

Ингредиенты

Ростки бобовые – 250 г, ананас – 2 ломтика, листья латука – 3 шт., грейпфруты – 2 шт., бананы – 2 шт., соус китайский – 1 ст. ложка, майонез – 2 ст. ложки, сливки – 2 ст. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Бобовые ростки отваривают в подсоленной воде, затем остужают и нарезают кусочками. Ломтики ананаса, очищенные грейпфруты и бананы нарезают мелкими кубиками, соединяют с бобовыми ростками и заправляют смесью из майонеза и китайского соуса.

На блюдо выкладывают листья латука, сверху – готовый салат, который украшают взбитыми сливками.

Салат морковный с грибами

Ингредиенты

Морковь – 4 шт., грибы – 200 г, майонез – 150 г, орехи грецкие – 150 г, масло растительное – 80 г, лук репчатый – 3 шт., кубик бульонный грибной – 1 шт., зелень кинзы – 1 пучок.

Способ приготовления

Морковь, очищенную и нарезанную соломкой, пассеруют в растительном масле (50 г) до золотистого цвета, добавляют промытые и мелко нарезанные грибы и жарят 10 мин. Добавляют измельченный бульонный кубик. Репчатый лук очищают, нарезают кольцами, пассеруют в оставшемся растительном масле, охлаждают. Смешивают все ингредиенты, добавляют майонез и выкладывают в салатницу.

Готовый салат посыпают толчеными грецкими орехами, украшают веточками кинзы и подают к столу.

Салат из зеленой фасоли

Ингредиенты

Фасоль зеленая стручковая – 200 г, огурцы – 2 шт., помидоры – 2 шт., яйца – 2 шт., чеснок – 1 долька, зелень петрушки – 0,5 пучка, масло растительное – 2 ст. ложки, вино белое сухое – 1 ст. ложка, сахар, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль отваривают в подсоленной воде, откидывают на сито и дают стечь воде. Затем фасоль укладывают на блюдо, добавляют толченый чеснок, сверху кладут нарезанные кружочками огурцы и помидоры и заливают соусом, приготовленным из растительного масла, смешанного с белым вином, сахаром, солью и перцем.

Салат украшают дольками яиц, сваренных вкрутую, и веточками петрушки.

Салат с бужениной и шампиньонами

Ингредиенты

Буженина – 100 г, шампиньоны маринованные – 100 г, майонез – 100 г, сыр – 50 г, картофель отварной – 2 шт., огурцы соленые – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., орехи грецкие – 4 шт., зелень петрушки – 1 пучок, лимон – 0,5 шт., соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель, буженину, грибы, сыр, огурцы и лук нарезают кубиками, оставив немного буженины и грибов для украшения. Массу сбрызгивают соком лимона, добавляют измельченные ядра грецких орехов, солят, перчат, поливают майонезом и осторожно перемешивают.

Готовый салат перекладывают в салатницу, украшают тонкими полосками буженины, шляпками грибов и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Салат из стручковой фасоли

Ингредиенты

Фасоль стручковая – 100 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, орехи грецкие измельченные – 2 ст. ложки, зелень кинзы или петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль отваривают, откидывают на сито, остужают и выкладывают в салатницу. Затем посыпают солью, перцем, мелко нарезанным и обжаренным луком, заправляют растительным маслом и перемешивают. Салат посыпают орехами, украшают зеленью кинзы и петрушки и подают к столу.

Салат из пшеничных ростков

Ингредиенты

Ростки пшеницы – 200 г, огурец – 1 шт., редис – 1 шт., уксус столовый – 1 ст. ложка.

Для заправки

Херес сухой – 2 ст. ложки, уксус рисовый – 2 ст. ложки, соус соевый – 1 ст. ложка,кунжут – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Ростки заливают небольшим количеством кипятка, смешанного с уксусом, выдерживают примерно 1 мин, затем промывают холодной водой. Огурец и редис натирают на средней терке и смешивают с ростками. Для приготовления заправки смешивают все ингредиенты.

Салат поливают заправкой, перемешивают, дают постоять 15–20 мин.

Салат из креветок и семги

Ингредиенты

Рис отварной – 250 г, креветки очищенные замороженные – 250 г, семга малосольная – 150 г, маслины без косточек – 100 г, лимон – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, салат зеленый – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Креветки жарят в сковороде на растительном масле в течение 5–7 мин, солят, перчат и охлаждают. Добавляют рис, нарезанную тонкими полосками семгу, свежевыжатый лимонный сок (несколько долек лимона оставляют для украшения) и перемешивают.

На блюдо выкладывают листья салата, на них – приготовленную массу, украшают маслинами и ломтиками лимона.

Салат из маринованного дайкона

Ингредиенты

Редис дайкон – 1 шт., перец сладкий красный – 1 шт., уксус столовый – 2 ст. ложки, масло кунжутное – 0,5 ч. ложки, глютамат натрия – 3 г, сахар – 3 ст. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Дайкон очищают и нарезают тонкими кружочками, перец моют, очищают и нарезают тонкой соломкой.

Редис и перец соединяют в одной емкости, солят, придавливают грузом и оставляют на 2–3 ч. Затем овощи ополаскивают холодной водой, чтобы смыть соль, добавляют уксус, глютамат натрия, кунжутное масло, сахар и все тщательно перемешивают.

Салат по-владимирски

Ингредиенты

Язык говяжий отварной – 300 г, майонез – 100 г, яйца – 4 шт., картофель – 3–4 шт., морковь – 2 шт., огурцы маринованные – 2 шт., зелень укропа – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Язык нарезают небольшими кусочками. Картофель и морковь отваривают, остужают, очищают от кожицы и нарезают кубиками. Яйца варят вкрутую, остужают, чистят и нарезают дольками.

Огурцы и часть зелени укропа измельчают. Все продукты соединяют, заправляют майонезом, солят и перемешивают.

Готовый салат перекладывают в салатницу и перед подачей к столу украшают веточками зелени.

Салат из жареного мяса

Ингредиенты

Мясо жареное – 200 г, рис вареный – 100 г, сметана – 100 г, майонез – 100 г, яйца вареные – 4 шт., зелень укропа измельченная – 2 ст. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезают небольшими кусочками, 3 яйца – ломтиками. Все продукты соединяют, добавляют рис и укроп, солят, заправляют сметаной и майонезом и аккуратно перемешивают.

Готовый салат перекладывают в блюдо и перед подачей к столу украшают веточками зелени и дольками 1 яйца.

Салат из мяса кролика с клюквой

Ингредиенты

Мясо кролика вареное – 300 г, сметана – 200 г, картофель – 4 шт., огурец соленый – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, клюква, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезают небольшими кусочками. Картофель варят до готовности, охлаждают, очищают и натирают на крупной терке. Огурец нарезают кубиками. Все продукты соединяют, солят, перчат, заправляют сметаной и аккуратно перемешивают.

Готовый салат перекладывают в салатницу и перед подачей к столу украшают веточками петрушки и клюквой.

Салат из сельди с грибами

Ингредиенты

Грибы маринованные – 100 г, майонез – 100 г, картофель – 2 шт., сельдь соленая – 1 шт., огурец соленый – 1 шт., молоко – 1 стакан, зелень петрушки – 1 пучок.

Способ приготовления

Сельдь чистят, удаляют кости и вымачивают филе в молоке. Затем филе нарезают тонкими полосками и укладывают в селедочницу.

Картофель варят в мундире до готовности, охлаждают, чистят, нарезают кубиками и укладывают на рыбу. Грибы мелко нарезают, выкладывают на картофель и заливают майонезом. Огурец нарезают кружочками, выкладывают его сверху. Салат посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Салат из сельди с картофелем

Ингредиенты

Сельдь малосольная – 1 шт., картофель – 2 шт., яблоки кислые – 2 шт., молоко – 1 стакан, майонез – 100 г, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель варят в мундире, охлаждают и нарезают небольшими кусочками. Сельдь разделывают, вымачивают в течение 1 ч в молоке, просушивают на чистой салфетке и мелко нарезают.

Яблоки очищают от кожицы, удаляют сердцевину и натирают на средней терке. Все ингредиенты смешивают, солят, перчат, заправляют майонезом. Готовый салат выкладывают горкой в салатницу и украшают веточками петрушки и укропа.

Салат из сельди с овощами

Ингредиенты

Сельдь соленая – 1 шт., картофель – 2 шт., морковь – 1 шт., свекла – 1 шт., яйцо – 1 шт., майонез – 250 г, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Сельдь чистят, отделяют филе и нарезают его небольшими кусочками. Рыбу ровным слоем выкладывают в селедочницу и смазывают майонезом. Остальные овощи и яйцо отваривают, чистят. Картофель нарезают кубиками, свеклу и морковь натирают на крупной терке. Слой картофеля укладывают на рыбу, смазывают майонезом. Морковь выкладывают на картофельный слой, смазывают майонезом, затем кладут свеклу и тоже смазывают майонезом. Яйцо нарезают кружочками, выкладывают сверху на салат.

Готовый салат посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа.

Салат с мясом курицы и цветной капустой

Ингредиенты

Мясо курицы вареное – 200 г, майонез – 200 г, перец сладкий – 1 шт., капуста цветная маринованная – 500 г, лимон – 1 шт., салат зеленый – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Куриное мясо нарезают кубиками, сладкий перец – соломкой. Цветную капусту разбирают на соцветия. Все ингредиенты соединяют, поливают майонезом, солят и перемешивают.

Салат подают к столу на стеклянном блюде, выложив полученную массу на листья зеленого салата и украсив ломтиками лимона.

Салат из мяса индейки с грецкими орехами

Ингредиенты

Мясо индейки вареное – 300 г, майонез – 250 г, орехи грецкие – 100 г, яйца – 3 шт., сок лимонный – 2 ст. ложки, сухари из черного хлеба – 2 ст. ложки, салат зеленый – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезают небольшими кусочками. Сваренные вкрутую яйца очищают, измельчают, зеленый салат режут соломкой. Продукты соединяют, солят, добавляют грецкие орехи, лимонный сок и майонез, охлаждают. Перед подачей к столу в салат добавляют сухари и перемешивают.

Салат из морской рыбы с овощами

Ингредиенты

Рыба морская свежемороженная – 300 г, майонез – 150 г, картофель – 2 шт., огурец – 1 шт., яблоко – 1 шт., помидор – 1 шт., каперсы – 1 ст. ложка, зелень укропа, листья салата – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу отваривают в подсоленной воде, вынимают кости и нарезают небольшими кусочками. Картофель отваривают, остужают, очищают от кожицы и нарезают кубиками. Яблоко, огурец и помидор нарезают небольшими кусочками.

Все ингредиенты перемешивают, солят, добавляют майонез, еще раз перемешивают и выкладывают на блюдо на листья салата. Посыпают измельченными каперсами, украшают веточками укропа и подают к столу.

Салат из морской рыбы с острым соусом

Ингредиенты

Филе морской рыбы – 300 г, майонез – 200 г, картофель вареный – 4 шт., яйца вареные – 3 шт., огурцы соленые – 3 шт., кетчуп острый – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе морской рыбы отваривают в подсоленной воде, слегка остужают и нарезают небольшими кусочками. Яйца и картофель очищают и нарезают кубиками. Огурцы нарезают соломкой. Все ингредиенты смешивают, солят, перчат и заправляют салат соусом, приготовленным из майонеза и кетчупа.

Украшают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Салат из артишоков с помидорами

Ингредиенты

Артишоки – 200 г, помидоры – 3 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Артишоки варят в подсоленной воде до готовности, охлаждают и нарезают кусочками. Помидоры нарезают ломтиками, соединяют с артишоками, солят, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки. Готовый салат заправляют растительным маслом.

Салат из краснокочанной капусты с картофелем и фасолью

Ингредиенты

Капуста краснокочанная – 200 г., фасоль белая вареная – 100 г, картофель – 3 шт., перец сладкий – 1 шт., зелень укропа – 0,5 пучка, масло растительное – 1 ст. ложка, уксус яблочный – 1 ч. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Капусту моют, мелко шинкуют. Картофель отваривают в кожуре, чистят и нарезают маленькими кубиками. Все смешивают с вареной белой фасолью и сладким перцем, нарезанным кольцами. Все перемешивают, солят, перчат и заливают смесью из растительного масла и уксуса.

Салат выкладывают в салатницу, украшают кольцами сладкого перца и измельченной зеленью укропа.

Салат с палтусом

Ингредиенты

Палтус – 300, сыр твердых сортов – 100 г, майонез – 100 г, яйца вареные – 4 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень укропа – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, моют, варят до готовности, охлаждают и мелко нарезают. Яйца очищают и измельчают, сыр натирают на крупной терке. Все ингредиенты смешивают, солят и заправляют майонезом, смешанным с размягченным сливочным маслом.

Готовый салат перекладывают в салатницу, украшают измельченной зеленью укропа и подают к столу.

Салат из свеклы с черносливом и рисом

Ингредиенты

Свекла – 2 шт., чернослив – 100 г, сметана – 100 г, рис – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу запекают, снимают кожицу, нарезают соломкой или ломтиками, добавляют нарезанную мякоть чернослива, сваренный и охлажденный рис. Салат заправляют сметаной, сахаром, солью и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Салат из перца со щавелем

Ингредиенты

Перец болгарский – 2 шт., морковь – 2 шт., капуста белокочанная – 100 г, майонез – 100 г, щавель, салат, зелень петрушки и укропа – по 1 пучку, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту шинкуют, перетирают с солью, отжимают, добавляют нашинкованный болгарский перец и оставляют на 10–15 мин. Морковь натирают на крупной терке, зелень, щавель и салат мелко рубят. Смешивают все ингредиенты, заправляют салат майонезом.

Салат из артишоковс маринованным виноградом

Ингредиенты

Артишоки – 200 г, виноград маринованный – 100 г, сахар – 1 ст. ложка, уксус столовый – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Артишоки отваривают в воде с добавлением уксуса и нарезают кусочками. Затем добавляют маринованный виноград, посыпают сахаром и солью, перемешивают и подают к столу.

Салат из помидоров с рисом и яйцом

Ингредиенты

Помидоры – 4 шт., огурцы – 2 шт., яйца вареные – 2 шт., майонез – 100 г, рис – 3 ст. ложки, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рис отваривают в подсоленной воде. 3 помидора моют, срезают верхушки, удаляют ложкой семена и нарезают мякоть кубиками. Так же нарезают огурцы и 1 яйцо. Оставшиеся помидор и яйцо нарезают кружками и оставляют для украшения.

Продукты перемешивают, заправляют солью, перцем, частью нарезанной зелени петрушки.

Затем все поливают майонезом. Салат выкладывают на блюдо, украшают кружками помидора и яйца и оставшейся зеленью петрушки.

Салат из цветной капусты и помидоров

Ингредиенты

Капуста цветная – 200 г, кукуруза консервированная – 200 г, картофель – 3 шт., помидоры – 2 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту разбирают на соцветия, варят до готовности в посоленной воде, охлаждают. Картофель отваривают в мундире, чистят и нарезают кубиками.

Помидоры моют и нарезают небольшими кусочками. Все перемешивают, добавляют кукурузу, солят. Заправляют салат растительным маслом, выкладывают в глубокую салатницу и посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа.

Глава 3. Закуски

Яйца, фаршированные шампиньонами и сыром

Ингредиенты

Яйца вареные – 4 шт., зелень кресс-салата – 0,5 пучка.

Для фарша

Шампиньоны маринованные – 100 г, сыр острый тертый – 50 г, майонез – 50 г, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают на 2 части вдоль, вынимают желтки. Грибы мелко нарезают, смешивают с растертыми желтками, сыром, измельченной зеленью укропа и майонезом. Массу солят, перчат и перемешивают.

Полученной смесью фаршируют яйца, укладывают их на блюдо и украшают кресс-салатом.

Помидоры, фаршированные маслятами

Ингредиенты

Помидоры – 10 шт., сметана – 3 ст. ложки.

Для фарша

Лук репчатый – 2 шт., маслята консервированные – 100 г, горошек зеленый консервированный – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

У помидоров срезают верхушку и аккуратно удаляют мякоть.

Для приготовления фарша мелко нарезают грибы и лук, добавляют горошек, измельченную зелень петрушки, солят, перчат и перемешивают.

Помидоры наполняют фаршем, поливают сметаной и подают к столу.

Яйца, фаршированные вешенками

Ингредиенты

Яйца вареные – 4–5 шт., лук зеленый – 0,5 пучка.

Для фарша

Вешенки – 100 г, сыр тертый – 50 г, майонез – 50 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают на 2 части вдоль, вынимают желтки.

Грибы и лук очищают, мелко нарезают, жарят на масле до готовности и охлаждают. Затем массу смешивают с измельченной зеленью петрушки, солят, перчат и заправляют майонезом.

Полученной смесью фаршируют яйца, укладывают их на блюдо и посыпают измельченным зеленым луком.

Помидоры, фаршированные шампиньонами

Ингредиенты

Помидоры – 8–10 шт., салат зеленый – 0,5 пучка.

Для фарша

Шампиньоны консервированные – 200 г, кукуруза консервированная – 50 г, лук репчатый – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть.

Грибы и лук мелко нарезают, добавляют кукурузу, рубленую зелень петрушки, солят, перчат и заправляют майонезом.

Помидоры наполняют фаршем и кладут на плоское блюдо на листья салата.

Палочки творожные

Ингредиенты

Творог – 500 г, масло сливочное – 250 г, мука – 400 г, соль – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Творог пропускают через мясорубку, добавляют соль, масло и муку. Из творожной массы формуют палочки, кладут их на смазанный маслом противень и выпекают в духовом шкафу до готовности.

Закуска мясная с сыром

Ингредиенты

Телятина вареная – 100 г, сыр тертый – 100 г, огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., яйца вареные – 2 шт., майонез – 1 ст. ложка, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо и очищенные яйца нарезают мелкими кусочками.

Добавляют нарезанные кружками помидор, огурец, соль, перец, тертый сыр. Заправляют майонезом и посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа.

Помидоры, фаршированныесыром и оливками

Ингредиенты

Помидоры – 8–10 шт.

Для фарша

Сыр тертый – 100 г, майонез – 80 г, оливки без косточек – 60г, яйца вареные – 5 шт., чеснок – 2 дольки, зелень укропа – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть.

Яйца очищают и натирают на терке, добавляют сыр, измельченные оливки (несколько штук оставляют для украшения), толченый чеснок, майонез, рубленую зелень укропа, соль, перец и перемешивают.

Помидоры наполняют фаршем, украшают оливками и подают к столу.

Артишоки, фаршированные сельдью

Ингредиенты

Артишоки консервированные – 6–8 шт., зелень петрушки — 0,5 пучка.

Для фарша

Филе сельди малосольной – 200 г, картофель – 3–4 шт., морковь – 1 шт., масло оливковое – 1 ст. ложка, перец по вкусу.

Способ приготовления

Из середины артишоков вырезают мякоть.

Картофель и морковь варят до готовности, охлаждают, очищают и нарезают кубиками. Смешивают с мелко нарезанным филе сельди, перчат и заправляют маслом.

Артишоки начиняют фаршем и украшают веточками петрушки.

Помидоры, фаршированные крабовыми палочками

Ингредиенты

Помидоры – 8–10 шт., сыр тертый – 3 ст. ложки, майонез – 3 ст. ложки, горчица – 1 ч. ложка.

Для фарша

Палочки крабовые – 200 г, горошек зеленый консервированный – 80 г, яйцо вареное – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., майонез – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ст. ложка, салат зеленый, зелень петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть. Лук очищают, мелко нарезают, пассеруют в сливочном масле до золотистого цвета. Затем смешивают его с мелко нарезанными крабовыми палочками, горошком, измельченным яйцом, рубленой зеленью петрушки и салата. Полученную массу солят, перчат и заправляют майонезом.

Помидоры наполняют фаршем, поливают майонезом, смешанным с горчицей и посыпают сыром.

Закуска из свинины с картофелем

Ингредиенты

Свинина вареная – 500 г, картофель вареный – 2 шт., горошек зеленый консервированный – 200 г, майонез – 4 ст. ложки, зелень петрушки, шпината и кинзы – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину, картофель и зелень петрушки и шпината крупно нарезают. Солят, перчат, перемешивают, добавляют горошек, заправляют майонезом и украшают веточками кинзы.

Помидоры, фаршированные колбасой и редисом

Ингредиенты

Помидоры – 6–8 шт., салат зеленый – 0,5 пучка.

Для фарша

Колбаса – 200 г, редис – 10 шт., яйца – 2 шт., сметана – 2 ст. ложки, лук зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Редис моют, нарезают кружками. Зеленый лук, зелень укропа и петрушки измельчают, смешивают с редисом. Туда же добавляют мелко нарезанную колбасу, измельченные яйца, солят, перчат и заправляют сметаной.

У помидоров срезают верхнюю часть, аккуратно вынимают мякоть, начиняют приготовленным фаршем и кладут на плоское блюдо на листья салата.

Закуска из яиц с ветчиной и помидорами

Ингредиенты

Ветчина – 100 г, яйца – 5 шт., помидоры – 5 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, разрезают пополам, посыпают перцем и солью, после чего запекают в духовке. Яйца варят вкрутую и разрезают пополам. Каждую часть яйца смазывают сливочным маслом, после чего укладывают на половинку помидора и украшают сверху ломтиками поджаренной ветчины.

Помидоры, фаршированные брынзой

Ингредиенты

Помидоры – 6–8 шт., майонез – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Для фарша

Брынза – 400 г, сметана – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень укропа – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Брынзу протирают через сито, смешивают с измельченной зеленью укропа, солят и заправляют сметаной, смешанной с лимонным соком.

У помидоров срезают верхнюю часть, аккуратно вынимают мякоть и начиняют приготовленным фаршем.

Помидоры кладут на плоское блюдо, украшают веточками петрушки и поливают майонезом.

Закуска из белой фасоли и айвы

Ингредиенты

Айва – 100 г, фасоль белая консервированная – 200 г, сметана – 3 ст. ложки, зелень укропа – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Айву моют, очищают от кожицы и нарезают небольшими ломтиками. Зелень укропа измельчают и смешивают с айвой и фасолью.

Закуску солят, заправляют сметаной и перемешивают.

Авокадо, фаршированные кальмарами

Ингредиенты

Кальмары консервированные – 200 г, авокадо – 2 шт., лимон – 1 шт., петрушка – 1 пучок, майонез – 2 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки, кетчуп острый – 1 ч. ложка, хрен тертый – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Авокадо разрезают на 2 части, вынимают косточки, солят, перчат и поливают лимонным соком. Майонез, сметану, кетчуп и хрен хорошо перемешивают, добавляют перец и соль. Кальмары нарезают кусочками, заливают полученным соусом, добавляют нарезанную петрушку и оставляют на 10 мин.

Авокадо наполняют кальмарами, поливают соусом и подают к столу.

Закуска из ветчины с хреном

Ингредиенты

Ветчина – 200 г, колбаса полукопченая – 150 г, сметана – 3 ст. ложки, хрен тертый – 1 ст. ложка, зелень укропа рубленая – 0,5 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Ветчину и колбасу нарезают тонкими ломтиками, укладывают попеременно на блюдо.

Сметану смешивают с хреном, укропом, солью и перцем. Полученный соус подают отдельно.

Помидоры, фаршированные яйцами и зеленью

Ингредиенты

Помидоры – 3 шт., яйца – 2 шт., сыр – 50 г, майонез – 2 ст. ложки, листья салата, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушку, аккуратно удаляют сердцевину. Сваренные вкрутую яйца очищают, измельчают, смешивают с натертым на мелкой терке сыром, нашинкованной зеленью петрушки и укропа (несколько веточек оставляют для украшения). Полученную смесь заправляют майонезом, солят, тщательно перемешивают и фаршируют ею помидоры.

Готовое блюдо украшают листьями салата, веточками петрушки и укропа.

Закуска из яблок и орехов

Ингредиенты

Яблоки – 2 шт., орехи грецкие – 100 г, горошек зеленый консервированный – 4 ст. ложки, сыр тертый – 2 ст. ложки, сок лимонный – 2 ст. ложки, сахар – 1 ч. ложка, сметана – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают соломкой или натирают на крупной терке и сбрызгивают лимонным соком.

Добавляют измельченные орехи и сыр, солят, добавляют сахар, горошек, заправляют сметаной и перемешивают.

Перец, фаршированный мясом и орехами

Ингредиенты

Перец болгарский маринованный – 8–10 шт., сыр тертый – 100 г, гранат – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка.

Для фарша

Фарш мясной – 300 г, орехи грецкие измельченные – 100 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, картофель – 2 шт., морковь – 2 шт., майонез – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь очищают и натирают на крупной терке. Смешивают мясной фарш, орехи, горошек, картофель, морковь, солят, перчат, заправляют майонезом и тщательно перемешивают.

Перец наполняют фаршем, посыпают тертым сыром и запекают в духовом шкафу 10–15 мин.

Готовое блюдо украшают зернами граната и веточками петрушки.

Огурцы, фаршированные кукурузой и яйцами

Ингредиенты

Огурцы – 4–5 шт., редис – 5–6 шт., сухари панировочные – 80 г, горошек зеленый – 50 г, яйцо – 1 шт., мука – 1 ст. ложка, масло оливковое – 2 ст. ложки, зелень базилика – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Кукуруза консервированная – 100 г, картофель вареный – 2 шт., огурцы – 2 шт., яйца вареные – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., сметана – 1 ст. ложка, зелень петрушки, укропа и базилика рубленая – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель, огурцы, лук и яйца измельчают, добавляют кукурузу, измельченную зелень, солят, перчат и заправляют сметаной.

Огурцы разрезают вдоль на 2 части, аккуратно удаляют семена, часть мякоти и наполняют приготовленным фаршем. Затем каждую половинку обмакивают во взбитое с мукой яйцо, панируют в сухарях, смешанных с солью и перцем, и жарят на оливковом масле.

Готовое блюдо украшают кружками редиса, горошком и веточками базилика.

Огурцы, фаршированные овощами

Ингредиенты

Огурцы – 6–8 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, сметана – 100 г.

Для фарша

Капуста цветная – 100 г, помидоры – 3 шт., яйца вареные – 2 шт., майонез – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы очищают от кожицы, разрезают вдоль пополам, удаляют семена и часть мякоти.

Мякоть огурца мелко нарезают, смешивают с пропущенными через мясорубку помидорами и капустой, измельченными яйцами, майонезом, солят, перчат и перемешивают. Полученной массой заполняют половинки огурцов, поливают сметаной и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Закуска из яблок с картофелем

Ингредиенты

Яблоки – 2 шт., картофель – 2 шт., горошек зеленый консервированный – 2 ст. ложки, кукуруза консервированная – 2 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок.

Способ приготовления

Картофель отваривают, охлаждают, очищают и нарезают тонкими ломтиками. Добавляют нарезанные кружками яблоки, зеленый горошек, кукурузу и перемешивают. Заправляют закуску майонезом и украшают веточками петрушки.

Огурцы фаршированные

Ингредиенты

Огурцы – 3 шт., перец сладкий – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., рис – 2 ст. ложки, кукуруза консервированная – 3 ст. ложки, майонез – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ст. ложка, листья салата, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы, не очищая от кожицы, разрезают поперек на 2 части и аккуратно удаляют сердцевину. Рис перебирают, промывают, кладут в небольшую кастрюлю, заливают водой, варят на медленном огне до готовности и охлаждают. Лук очищают, разрезают пополам, мелко нарезают и жарят на масле до золотистого цвета. Перец моют, удаляют семена и плодоножку, нарезают мелкими кубиками. Лук, перец и рис выкладывают в глубокую миску, смешивают с консервированной кукурузой, солят, заправляют майонезом и тщательно перемешивают.

Полученной начинкой наполняют огурцы, выкладывают их на тарелку, дно которой выстлано листьями салата, и украшают веточками петрушки и укропа.

Свекла, фаршированная сардинами и овощами

Ингредиенты

Свекла среднего размера вареная – 2–3 шт., оливки без косточек – 60 г, масло растительное – 1 ч. ложка, лук зеленый – 0,5 пучка.

Для фарша

Сардины консервированные в масле – 200 г, сыр тертый – 100 г, помидоры – 2 шт., перец болгарский – 2 шт., огурец – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 2 дольки, яйцо – 1 шт., соус томатный острый – 3 ст. ложки, тмин молотый – 1 ч. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Перец болгарский моют, удаляют семена и плодоножки, натирают на средней терке. Помидоры и огурец нарезают кружками, очищенный лук – полукольцами. Рыбу разминают вилкой, смешивают с овощами, добавляют толченый чеснок, взбитое с томатным соусом и сыром яйцо и тмин. Массу солят, перчат и аккуратно перемешивают.

Свеклу очищают, разрезают вдоль на 2 части, аккуратно удаляют мякоть и наполняют фаршем. На смазанный растительным маслом противень кладут половинки свеклы и запекают 8–10 мин.

Запеченную свеклу посыпают измельченным зеленым луком и украшают оливками, нарезанными кружками.

Свекла, фаршированная камбалой и креветками

Ингредиенты

Свекла средних размеров вареная – 3–4 шт., креветки вареные очищенные – 100 г, оливки без косточек – 60 г, масло растительное – 1 ч. ложка, кресс-салат – 0,5 пучка.

Для фарша

Филе камбалы свежемороженой – 100 г, оливки без косточек – 50 г, огурцы – 2 шт., помидоры – 2 шт., майонез – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец.

Способ приготовления

Свеклу очищают, разрезают вдоль на 2 части, аккуратно удаляют мякоть и натирают ее на средней терке.

Филе камбалы отваривают в подсоленной воде, охлаждают и нарезают кубиками. Огурцы и помидоры моют, нарезают кружками. Продукты смешивают, добавляют тертую мякоть свеклы, оливки, измельченную зелень петрушки, солят и перчат и заправляют майонезом.

Свеклу наполняют приготовленным фаршем, кладут на смазанный маслом противень и запекают в духовом шкафу 7–8 мин.

Запеченную свеклу кладут на кресс-салат и украшают креветками и оливками.

Закуска из мяса индейки с морковью

Ингредиенты

Мясо индейки – 300 г, масло растительное – 70 г, морковь – 5 шт., уксус винный – 2 ст. ложки, аджика – 1 ст. ложка, тмин, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Очищенную морковь отваривают в подсоленной воде, разминают вилкой, добавляют предварительно отваренное и нарезанное кусочками мясо индейки, соль, разведенную уксусом аджику, перец и молотый тмин.

Закуску выкладывают на блюдо и поливают маслом.

Яйца, фаршированные белыми грибами

Ингредиенты

Яйца – 4–5 шт., зелень укропа – 0,5 пучка.

Для фарша

Грибы белые маринованные – 100 г, сыр тертый – 50 г, майонез – 50 г, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают на 2 части вдоль, вынимают желтки.

Для приготовления фарша грибы пропускают через мясорубку, смешивают с растертыми желтками и майонезом.

Массу солят, перчат и тщательно перемешивают.

Полученной смесью фаршируют яйца, укладывают их на блюдо, посыпают сыром, рубленой зеленью укропа и подают к столу.

Яйца, фаршированные креветками и орехами

Ингредиенты

Яйца вареные – 5–6 шт., икра красная – 1 ч. ложка, лук зеленый – 0,5 пучка.

Для фарша

Мясо креветок консервированное – 200 г, орехи грецкие – 50 г, сыр тертый – 50 г, сметана – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают на 2 части вдоль, вынимают желтки.

Для приготовления фарша желтки растирают с перцем, солью и сметаной. Мясо креветок мелко нарезают, смешивают с желтковой массой, толчеными орехами, сыром и измельченной зеленью петрушки.

Полученной смесью начиняют яйца, выкладывают их на блюдо.

Половинки яиц украшают красной икрой и перьями лука.

Яйца, фаршированные креветками и шампиньонами

Ингредиенты

Яйца – 7–8 шт., редис – 1–2 шт., горошек зеленый консервированный – 60 г, салат зеленый – 0,5 пучка.

Для фарша

Креветки – 100 г, шампиньоны – 100 г, икра красная – 50 г, майонез – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают. Каждое яйцо разрезают вдоль на 2 части, желтки вынимают.

Креветки отваривают в подсоленной воде 3–4 мин, охлаждают, очищают и мелко нарезают. Вымытые и очищенные грибы нарезают кусочками, добавляют немного воды и припускают в течение 10–15 мин. Продукты смешивают, добавляют красную икру, 6 желтков, заправляют майонезом, солят и перчат.

Яйца наполняют приготовленным фаршем и кладут на плоское блюдо на листья салата. Украшают кружками редиса, зеленым горошком и посыпают тертыми желтками.

Яйца, фаршированные креветками и болгарским перцем

Ингредиенты

Яйца – 6–7 шт., огурец – 1 шт., зелень укропа – 0,5 пучка.

Для фарша

Креветки очищенные – 100 г, перец болгарский – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., яблоко – 1 шт., сметана – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают. Затем разрезают вдоль на 2 части, желтки вынимают.

Креветки отваривают в подсоленной воде, охлаждают и мелко нарезают. Перец, лук и яблоко очищают и измельчают. Все ингредиенты смешивают, добавляют желтки, измельченную зелень петрушки. Массу солят, перчат и заправляют сметаной.

Половинки яиц наполняют приготовленным фаршем и украшают кружками огурца и веточками укропа.

Яйца, фаршированные креветками и кукурузой

Ингредиенты

Яйца – 5–6 шт., оливки без косточек – 60 г, зелень кинзы – 0,5 пучка.

Для фарша

Креветки очищенные – 150 г, кукуруза консервированная – 100 г, рис – 50 г, лук репчатый – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают, разрезают вдоль на 2 части, желтки вынимают.

Креветки отваривают в подсоленной воде, охлаждают, мелко нарезают. Рис также отваривают в подсоленной воде до готовности, охлаждают. Лук очищают и нарезают небольшими кубиками. Зелень укропа измельчают. Продукты смешивают, добавляют желтки и кукурузу. Массу солят, перчат и заправляют майонезом.

Половинки яиц наполняют приготовленным фаршем и украшают оливками и веточками кинзы.

Закуска из овощей с плавленым сыром

Ингредиенты

Картофель вареный – 4 шт., морковь вареная – 2 шт., яйца вареные – 2 шт., сыр плавленый – 200 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, майонез – 100 г, чеснок – 1 долька, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель, яйца и морковь очищают и натирают на крупной терке. Сыр также натирают. Все компоненты укладывают слоями в такой последовательности: картофель, морковь, яйца, горошек и сыр. Каждый слой солят и поливают майонезом, смешанным с предварительно очищенным и натертым на мелкой терке чесноком. Перед подачей к столу выдерживают закуску в холодильнике в течение 30 мин.

Яйца, фаршированные сельдью

Ингредиенты

Яйца вареные – 4 шт., маслины без косточек – 4 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка.

Для фарша

Филе сельди пряного посола – 100 г, майонез – 50 г, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают на 2 части вдоль, вынимают желтки.

Для приготовления фарша филе сельди пропускают через мясорубку, смешивают с растертыми желтками, солью, перцем и майо незом.

Полученной смесью фаршируют яйца, укладывают их на блюдо, украшают маслинами и веточками петрушки.

Яйца, фаршированные сельдью и овощами

Ингредиенты

Яйца – 5–6 шт., горошек зеленый консервированный – 50 г, салат зеленый – 0,5 пучка.

Для фарша

Филе сельди малосольной – 1 шт., картофель – 1 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают, разрезают каждое на 2 части и вынимают желтки.

Филе сельди пропускают через мясорубку. Лук очищают, мелко рубят. Картофель и морковь варят в подсоленной воде до готовности, охлаждают, очищают и мелко нарезают. Продукты смешивают, добавляют 3 желтка, солят, перчат и заправляют майонезом.

Яйца наполняют приготовленным фаршем и кладут на плоское блюдо на листья салата. Украшают тертыми оставшимися желтками и зеленым горошком.

Закуска из мяса индейки с овощами

Ингредиенты

Филе индейки – 500 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, майонез – 50 г, огурцы соленые – 3 шт., картофель вареный – 2 шт., яйца вареные – 2 шт., морковь вареная – 1 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, зелень кинзы и петрушки – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо мелко нарезают, обжаривают в масле, охлаждают и соединяют с нарезанными кружками огурцами, картофелем и морковью, рублеными яйцами и зеленью кинзы.

Закуску солят, заправляют майонезом и украшают веточками петрушки и горошком.

Закуска из яблок с хреном

Ингредиенты

Яблоки – 2 шт., картофель – 1 шт., морковь – 1 шт., майонез – 100 г, хрен тертый – 1 ст. ложка, сок гранатовый – 2 ст. ложки, сахар – 1 ст. ложка, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Картофель и морковь очищают, варят до готовности, охлаждают и нарезают кубиками. Неочищенные яблоки нарезают соломкой. Все перемешивают, заправляют майонезом, добавляют сахар, хрен и сок граната.

Закуску выкладывают в глубокое блюдо и украшают рубленой зеленью укропа и петрушки.

Помидоры, фаршированные кукурузой

Ингредиенты

Помидоры – 8–10 шт., сметана – 3 ст. ложки.

Для фарша

Кукуруза консервированная – 200 г, яйца вареные – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть.

Лук очищают, мелко нарезают, пассеруют в сливочном масле, добавляют кукурузу, измельченные яйца, рубленую зелень петрушки, соль, перец и перемешивают.

Помидоры наполняют фаршем, поливают сметаной и подают к столу.

Огурцы, фаршированные картофелем и шпинатом

Ингредиенты

Огурцы – 5–6 шт., сыр тертый – 100 г, масло оливковое – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Зелень шпината – 80 г, сухари панировочные – 80 г, картофель вареный – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, майонез – 1 ст. ложка, орех мускатный тертый – 1 ч. ложка, кориандр – 1 ч. ложка, тимьян – 1 ч. ложка, измельченная зелень петрушки – 1 ч. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Листья шпината моют в холодной воде и опускают на 1 мин в кипящую воду, пока они не станут мягкими, после чего измельчают. Вареный картофель мелко нарезают и обжаривают в растительном масле. Лук измельчают.

Шпинат, лук, сухари и картофель перемешивают. Майонез смешивают с пряностями, зеленью петрушки, солят и заправляют им смесь.

Огурцы разрезают вдоль на 2 части, аккуратно удаляют семена, наполняют приготовленным фаршем. Половинки кладут на противень, смазанный оливковым маслом, солят, перчат, посыпают сыром и запекают в духовом шкафу.

Готовое блюдо украшают веточками петрушки.

Репа, фаршированная копченым мясом и рисом

Ингредиенты

Репа средних размеров – 2–4 шт., сметана – 200 г, сыр тертый – 80 г, масло растительное – 1 ч. ложка.

Для фарша

Мясо копченое – 200 г, рис – 100 г, лук репчатый – 1 шт., яйцо вареное – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Репу моют, очищают, варят до мягкости и охлаждают. Затем срезают верхнюю часть, аккуратно вынимают мякоть, чтобы стенки были толщиной не менее 1,5 см.

Мясо нарезают небольшими кусочками, лук – полукольцами, зелень петрушки и яйцо измельчают. Рис отваривают в подсоленной воде до готовности и охлаждают. Продукты смешивают, солят, перчат.

Репу наполняют приготовленным фаршем, поливают сметаной, посыпают тертым сыром, кладут на противень, смазанный растительным маслом, и запекают до расплавления сыра.

Свекла, фаршированная мясом курицы и рисом

Ингредиенты

Свекла небольшая вареная – 2–3 шт., масло сливочное – 80 г, сухари панировочные – 60 г, шалфей сушеный молотый – 1 ч. ложка, масло растительное – 1 ч. ложка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Для фарша

Мясо курицы отварное – 300 г, рис вареный – 100 г, яйца вареные – 3 шт., помидоры – 2 шт., перец болгарский – 1 шт., огурец – 1 шт., майонез – 4 ст. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очищают и мелко рубят. Огурец и помидоры моют и нарезают кружками. Болгарский перец моют, удаляют семена и нарезают кольцами, мясо курицы – кубиками. Продукты смешивают, добавляют рис, измельченную зелень укропа, солят, перчат и заправляют майонезом.

Свеклу очищают, разрезают вдоль на 2 части, аккуратно ложкой удаляют мякоть и наполняют приготовленным фаршем. Затем ее обмазывают сливочным маслом, панируют в смеси из сухарей, шалфея, соли и красного перца и кладут на противень, смазанный растительным маслом.

Запекают 10–12 мин.

Яблоки, фаршированные мясом курицы

Ингредиенты

Яблоки – 4 шт., масло оливковое – 1 ч. ложка.

Для фарша

Фарш куриный – 200 г, рис вареный – 80 г, сыр тертый – 100 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

У яблок срезают верхнюю часть и специальной выемкой удаляют сердцевину.

Куриный фарш смешивают с рисом, сливочным маслом, сыром, перцем и солью.

Яблоки наполняют фаршем, выкладывают их в смазанную оливковым маслом форму и запекают в умеренно разогретой духовке в течение 7–10 мин.

Яблоки, фаршированные мясом

Ингредиенты

Яблоки – 4 шт., масло оливковое – 1 ч. ложка, зелень базилика и петрушки – по 0,5 пучка.

Для фарша

Фарш мясной – 200 г, сыр тертый – 100 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки моют, срезают верхнюю часть и аккуратно вырезают мякоть.

Фарш обжаривают в сливочном масле, охлаждают, добавляют сыр, перец и соль. Яблоки наполняют фаршем, выкладывают их на смазанный оливковым маслом противень и пекут в умеренно разогретой духовке в течение 7–10 мин. Готовую закуску украшают зеленью базилика и петрушки.

Свекла, фаршированная кальмарами и шампиньонами

Ингредиенты

Свекла небольшая вареная – 3–4 шт., майонез – 100 г, салат зеленый – 0,5 пучка.

Для фарша

Кальмары свежезамороженные – 200 г, шампиньоны – 200 г, авокадо – 1 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки, уксус винный – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Предварительно отваренные кальмары смешивают со сметаной, приправляют солью и перцем. Авокадо очищают от кожицы, вынимают косточку, мякоть нарезают кубиками. Шампиньоны промывают и нарезают тонкими ломтиками. Продукты смешивают, добавляют уксус, измельченную зелень петрушки, оливковое масло, солят, перчат.

Свеклу очищают, срезают верхнюю часть, аккуратно удаляют мякоть и наполняют приготовленным фаршем. Затем кладут ее на листья салата и поливают майонезом.

Шампиньоны фаршированные

Ингредиенты

Шампиньоны – 500 г, сок лимонный – 5 ст. ложек, масло растительное – 1 ч. ложка, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка.

Для фарша

Яйца вареные – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 4 ст. ложки, коньяк – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Шляпки грибов отделяют от ножек, промывают в проточной воде. Заливают водой, добавив 1 ст. ложку лимонного сока, и выдерживают несколько минут, чтобы грибы не потемнели. Откидывают на дуршлаг, сушат.

Нарезанный кольцами репчатый лук и измельченные ножки грибов жарят до золотистого цвета в масле. Затем солят, перчат, вливают коньяк и тушат еще 10–15 мин. Яйца очищают, измельчают и смешивают с грибной массой.

Шляпки грибов наполняют приготовленным фаршем, кладут на смазанный маслом противень и запекают 15–20 мин.

Грибы посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа.

Авокадо, фаршированны сыром

Ингредиенты

Авокадо – 2 шт.

Для фарша

Сыр рокфор – 200 г, сливки – 4 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, маслины без косточек – 2 ст. ложки, вино белое сухое – 1 ст. ложка, базилик рубленый – 1 ч. ложка, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Сыр разминают, добавляют размягченное масло, вино, базилик и сливки. Массу тщательно взбивают.

Авокадо разрезают пополам, удаляют косточки, очищают от кожицы и наполняют приготовленным фаршем.

Перед подачей авокадо слегка перчат и украшают маслинами.

Ананасы, фаршированные крабовым мясом

Ингредиенты

Ананасы – 2 шт., лимон – 0,5 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка.

Для фарша

Мясо крабовое – 500 г, масло оливковое – 2 ст. ложки, майонез – 4 ч. ложки, коньяк – 2 ч. ложки, горчица – 1 ч. ложка, сахар – 1 ч. ложка, сок лимонный – 1 ч. ложка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Ананасы разрезают вдоль пополам, мякоть вынимают и нарезают ломтиками.

Крабовое мясо нарезают небольшими кусочками. Полость ананаса заполняют крабовым мясом, смешанным с мякотью ананаса.

Для соуса горчицу растирают с сахаром, солью, перцем, добавляют коньяк, лимонный сок, масло, майонез.

Фаршированный ананас украшают зеленью и ломтиками лимона. Отдельно подают соус.

Ананасы, фаршированные креветками

Ингредиенты

Ананасы – 2 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка.

Для фарша

Мясо креветок отварное – 400 г, грибы маринованные – 100 г, мандарины – 2 шт., коньяк – 1 ст. ложка, масло оливковое – 1 ст. ложка, уксус яблочный – 1 ч. ложка, амаретто – 1 ст. ложка, зелень кинзы – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Ананасы разрезают вдоль на 2 части. Мякоть вынимают и нарезают кубиками.

Мясо креветок маринуют с коньяком и рубленой зеленью кинзы. Грибы и мандарины нарезают ломтиками, смешивают с креветками, заправляют яблочным уксусом и оливковым маслом.

В половинки ананаса кладут приготовленный фарш, сбрызгивают амаретто и украшают веточками петрушки.

Яйца, фаршированные рисом

Ингредиенты

Яйца вареные – 5–6 шт., салат, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Для фарша

Рис отварной – 100 г, майонез – 50 г, лук зеленый, зелень петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Очищенные яйца разрезают пополам, вынимают желтки.

Желтки разминают вилкой, перемешивают с рисом, рубленым зеленым луком и майонезом, солят, перчат.

Полученной массой наполняют половинки яиц, кладут их на листья салата и украшают веточками петрушки.

Яйца с острой начинкой

Ингредиенты

Яйца вареные – 4 шт., горошек зеленый – 50 г, зелень укропа – 0,5 пучка.

Для фарша

Сыр тертый – 50 г, майонез – 50 г, чеснок – 1 долька, зелень укропа рубленая – 3 ст. ложки, карри – 0,5 ч. ложки, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают на 2 части вдоль, вынимают желтки.

Для приготовления фарша желтки разминают вилкой, смешивают с майонезом, очищенным и измельченным чесноком, рубленым укропом, сыром, карри, солью и перцем. Яйца наполняют приготовленным фаршем, кладут их на плоское блюдо, украшают зеленым горошком и веточками укропа.

Яйца, фаршированные мясом крабов и сыром

Ингредиенты

Яйца вареные – 4–5 шт., зелень базилика – 0,5 пучка.

Для фарша

Мясо крабов – 100 г, сыр – 50 г, оливки без косточек – 50 г, сметана – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают на 2 части вдоль, вынимают желтки. Желтки растирают с перцем, солью, сметаной. Мясо крабов и оливки измельчают и смешивают с желтками. Добавляют сыр, измельченную зелень петрушки, солят, перчат и перемешивают. Полученной смесью наполняют яйца, выкладывают их на блюдо и украшают веточками базилика.

Яйца, фаршированные рыбными консервами

Ингредиенты

Яйца вареные – 5–6 шт., сыр тертый – 4 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Для фарша

Рыба консервированная в масле – 100 г, лук репчатый – 1 шт., яблоко – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, уксус столовый – 1 ч. ложка, сок лимонный – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, сахар, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца разрезают вдоль на 2 части, желтки вынимают.

Лук очищают, мелко нарезают, посыпают сахаром, солью, сбрызгивают уксусом и оставляют на 10–15 мин. Консервированную рыбу разминают вилкой и смешивают с желтками.

Яблоко моют, удаляют сердцевину, натирают на средней терке и сбрызгивают лимонным соком.

Продукты смешивают, добавляют измельченную зелень петрушки, солят, перчат и заправляют майонезом.

Яйца наполняют приготовленным фаршем, кладут на плоское блюдо, украшают веточками петрушки и посыпают сыром.

Яйца, фаршированные сардинами

Ингредиенты

Яйца вареные – 4–6 шт., листья салата – 0,5 пучка.

Для фарша

Сардины консервированные в масле – 200 г, оливки без косточек – 4 шт., майонез – 50 г, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают на 2 части вдоль, вынимают желтки.

Сардины разминают вилкой, смешивают с желтками, измельченными оливками.

Массу солят, перчат и заправляют майонезом.

Полученной смесью фаршируют яйца и укладывают их на блюдо на листья салата.

Яйца, фаршированные осетриной и икрой

Ингредиенты

Яйца – 6–7 шт., икра красная – 2 ст. ложки, кресс-салат, зелень укропа – по 0,5 пучка.

Для фарша

Осетрина вареная – 200 г, икра черная – 2 ст. ложки, сливки – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Сваренные вкрутую яйца очищают, разрезают на 2 части, отделяют желтки от белков.

Яичные желтки, черную икру и нарезанную кусочками вареную осетрину смешивают. Массу солят, перчат и заправляют сливками. Яйца наполняют приготовленным фаршем и кладут на плоское блюдо на листья кресс-салата. Украшают красной икрой и веточками укропа.

Яйца, фаршированные осетриной и овощами

Ингредиенты

Яйца вареные – 7–8 шт., маслины без косточек – 50 г, помидор – 1 шт., салат зеленый – 0,5 пучка.

Для соуса

Масло оливковое – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, горчица зерновая – 1 ч. ложка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Осетрина – 100 г, картофель – 1 шт., огурец маринованный – 1 шт., перец болгарский – 1 шт., масло оливковое – 1 ч. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают вдоль на 2 части, желтки вынимают.

Осетрину отваривают в подсоленной воде, охлаждают и мелко нарезают. Перец очищают, удаляют семена и плодоножки и вместе с огурцом натирают на средней терке.

Продукты смешивают, добавляют 6 желтков. Массу солят, перчат и заправляют оливковым маслом.

Для приготовления соуса смешивают указанные ингредиенты.

Яйца наполняют приготовленным фаршем, кладут на плоское блюдо на листья салата. Затем яйца поливают приготовленным соусом, украшают кружками помидора и маслинами.

Яйца, фаршированные лососем

Ингредиенты

Яйца вареные – 4–6 шт., зелень базилика – 0,5 пучка.

Для фарша

Лосось консервированный – 100 г, сыр тертый – 50 г, майонез – 50 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, зелень петрушки рубленая – 3 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают на 2 части вдоль, вынимают желтки.

Рыбу разминают вилкой, смешивают с растертыми желтками, солью, перцем и майонезом.

Добавляют сыр, горошек, зелень петрушки и перемешивают.

Полученной смесью наполняют яйца, укладывают их на блюдо и посыпают измельченной зеленью базилика.

Яйца, фаршированные лососем и зеленым горошком

Ингредиенты

Яйца – 7–8 шт., лимон – 0,5 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка.

Для фарша

Лосось консервированный – 200 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, майонез – 2 ст. ложки, лук репчатый – 1 шт., соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают, разрезают вдоль на 2 части, желтки вынимают.

Консервированную рыбу разминают вилкой. Лук очищают и мелко нарезают. Продукты смешивают, добавляют консервированный зеленый горошек, желтки, солят и перчат и заправляют майонезом.

Белки наполняют приготовленным фаршем и кладут на плоское блюдо.

Украшают ломтиками лимона и веточками петрушки.

Яйца, фаршированные кальмарами и зеленым горошком

Ингредиенты

Яйца вареные – 5–6 шт., кукуруза консервированная – 70 г, лук зеленый – 0,5 пучка.

Для фарша

Кальмары – 100 г, горошек зеленый консервированный – 70 г, лук репчатый – 2 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают вдоль на 2 части, желтки вынимают.

Кальмары моют, варят в подсоленной воде 4–5 мин, затем мелко нарезают и смешивают с очищенным и нашинкованным репчатым луком и горошком. Массу солят, перчат, добавляют желтки, измельченную зелень петрушки и укропа, майонез и тщательно перемешивают.

Яйца наполняют приготовленным фаршем, кладут на плоское блюдо и украшают кукурузой и измельченным зеленым луком.

Яичные рулеты с кальмарами

Ингредиенты

Яйца – 7–8 шт., молоко – 100 мл, сыр тертый – 60 г, масло оливковое – 2 ст. ложки, салат зеленый и зелень кинзы – по 0,5 пучка, соль, перец красныйм молотый по вкусу.

Для фарша

Кальмары консервированные – 100 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, морковь вареная – 1 шт., огурец маринованный – 1 шт., майонез – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Морковь и огурец натирают на средней терке, добавляют нарезанных ломтиками кальмаров и зеленый горошек. Массу перемешивают, солят, перчат и заправляют майонезом.

Яйца взбивают с молоком и сыром, солят, перчат и обжаривают в масле с 2 сторон. Затем слегка охлаждают и нарезают ломтиками. На каждый кладут немного приготовленного фарша и сворачивают рулетом.

Готовое блюдо кладут на листья салата и украшают кинзой.

Яичные рулеты с лососем и сыром

Ингредиенты

Яйца – 7–8 шт., молоко – 100 мл, мука – 1 ст. ложка, масло оливковое – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Лосось консервированный – 100 г, сыр твердый – 60 г, лук репчатый – 1 шт., майонез – 1 ст. ложка, соль, по вкусу.

Способ приготовления

Сыр натирают на крупной терке, лук нарезают полукольцами, рыбу нарезают ломтиками. Все компоненты смешивают, солят и заправляют майонезом.

Яйца взбивают с молоком и мукой, солят, перчат и обжаривают в масле с 2 сторон. Затем слегка охлаждают и нарезают широкими ломтиками. На каждый кладут немного приготовленного фарша и сворачивают рулетом.

Судак фаршированный

Ингредиенты

Судак – 800 г, сухари панировочные – 100 г, яйца – 2 шт., масло оливковое – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Яйца – 3 шт., чеснок – 5 долек, лук зеленый – 1 пучок.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и вместе с зеленым луком и чесноком мелко нарезают.

Рыбу чистят, потрошат, тщательно промывают, солят, перчат и наполняют приготовленным фаршем, разрез скрепляют деревянными шпажками. Затем рыбу обмакивают во взбитые яйца, панируют в сухарях и жарят на оливковом масле.

Готовую рыбу нарезают и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Помидоры, фаршированные овощами

Ингредиенты

Помидоры – 5 шт., салат зеленый – 0,5 пучка.

Для фарша

Майонез – 80 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., перец сладкий – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 3 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки, мякоть аккуратно вынимают ложкой.

Морковь моют, очищают и натирают на крупной терке. Лук измельчают и пассеруют вместе с мякотью помидора в растительном масле. Перец моют, удаляют семена и плодоножку и нарезают соломкой. Продукты соединяют, добавляют зеленый горошек, измельченную зелень петрушки, солят и заправляют майонезом.

Полученным фаршем начиняют помидоры и укладывают на блюдо с листьями салата.

Помидоры, фаршированные вешенками

Ингредиенты

Помидоры – 6–8 шт.

Для фарша

Вешенки – 100 г, горошек зеленый консервированный – 80 г, майонез – 60 г, огурец соленый – 1 шт., яблоко – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Вешенки нарезают ломтиками. Огурец и яблоко очищают от кожицы и семян, нарезают кубиками. Продукты смешивают, добавляют горошек, измельченную зелень петрушки, солят и заправляют майонезом.

У помидоров срезают верхушки, аккуратно вынимают мякоть и начиняют приготовленным фаршем.

Помидоры, фаршированные опятами

Ингредиенты

Помидоры – 8–10 шт., сметана – 3 ст. ложки.

Для фарша

Опята маринованные – 200 г, лук репчатый – 1 шт., яйцо вареное – 1 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть.

Лук очищают, мелко нарезают и вместе с мякотью помидоров пассеруют в сливочном масле. Грибы мелко нарезают, добавляют спассерованный лук, измельченное яйцо, рубленую зелень петрушки, солят, перчат и перемешивают.

Помидоры наполняют фаршем, поливают сметаной и подают к столу.

Помидоры, фаршированные грибами и рисом

Ингредиенты

Помидоры – 8–10 шт., сметана – 3 ст. ложки.

Для фарша

Рис вареный – 100 г, грибы маринованные – 100 г, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, паприка молотая – 1 ч. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть.

Лук очищают, мелко нарезают, пассеруют в сливочном масле. Смешивают его с рисом, добавляют нарезанные ломтиками грибы, рубленую зелень петрушки, паприку, соль, перец и перемешивают. Помидоры наполняют фаршем, поливают сметаной и подают к столу.

Помидоры, фаршированные ветчиной

Ингредиенты

Помидоры – 8–10 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка.

Для фарша

Ветчина – 100 г, кукуруза консервированная – 100 г, майонез – 80 г, огурцы маринованные – 2 шт., картофель вареный – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают, мелко нарезают, добавляют кукурузу, нарезанные кубиками ветчину, картофель и огурцы, измельченную зелень укропа, майонез, соль, перец и перемешивают.

Помидоры моют, срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть. Наполняют их фаршем, кладут на плоское блюдо и украшают веточками петрушки.

Помидоры, фаршированные ветчиной и фасолью

Ингредиенты

Помидоры – 8–10 шт.

Для фарша

Ветчина – 100 г, фасоль красная консервированная – 100 г, майонез – 80 г, огурец маринованный – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть.

Лук очищают, мелко нарезают, добавляют фасоль, нарезанные кубиками ветчину и огурец, майонез, соль, перец и перемешивают.

Помидоры наполняют фаршем, украшают листиками петрушки и подают к столу.

Помидоры, фаршированные колбасой

Ингредиенты

Помидоры – 6–8 шт.

Для фарша

Колбаса – 100 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, яйца вареные – 2 шт., сыр тертый – 2 ст. ложки, сухари панировочные – 2 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

У помидоров срезают верхушки и аккуратно ложкой удаляют мякоть.

Колбасу мелко нарезают, смешивают с панировочными сухарями, горошком, рубленой зеленью укропа и измельченными яйцами. Готовую смесь солят, перчат, заправляют майонезом и перемешивают.

Помидоры фаршируют приготовленной начинкой, посыпают тертым сыром и ставят в духовой шкаф на 4–5 мин.

Помидоры, фаршированные ветчиной и шпинатом

Ингредиенты

Помидоры – 8–10 шт.

Для фарша

Ветчина – 100 г, шпинат – 100 г, орехи грецкие измельченные – 3 ст. ложки, чеснок – 1 долька, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, орех мускатный, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть.

Лук очищают, мелко нарезают и пассеруют в масле до золотистого цвета. Затем добавляют рубленый шпинат, мелко нарезанную ветчину, толченый чеснок, мускатный орех, соль и перец. Все перемешивают и слегка охлаждают.

Помидоры наполняют фаршем, кладут на блюдо и посыпают измельченными грецкими орехами.

Помидоры, фаршированные шампиньонами и буженино

Ингредиенты

Помидоры – 8–10 шт., майонез – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Для фарша

Шампиньоны маринованные – 300 г, буженина – 200 г, майонез – 80 г, сыр – 50 г, картофель вареный – 2 шт., огурцы маринованные – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., лимон – 0,5 шт., орехи грецкие измельченные – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Вареный картофель, буженину, грибы, сыр, огурцы и лук нарезают кубиками, оставив немного буженины и грибов для украшения. Массу сбрызгивают соком лимона, добавляют измельченные грецкие орехи, солят, перчат, поливают майонезом и осторожно перемешивают.

У помидоров срезают верхнюю часть, аккуратно удаляют мякоть и начиняют приготовленным фаршем.

Фаршированные помидоры посыпают измельченной зеленью петрушки, украшают тонкими полосками буженины, шляпками грибов и поливают майонезом.

Артишоки, фаршированные шпинатом

Ингредиенты

Артишоки консервированные – 6–8 шт., майонез – 50 г, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Для фарша

Шпинат – 200 г, сыр тертый – 80 г, яйца – 3 шт., чеснок – 1 долька, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, орех мускатный, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Из середины артишоков вырезают мякоть.

Лук очищают, мелко нарезают, пассеруют в масле до золотистого цвета. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и натирают на мелкой терке. Продукты смешивают, добавляют измельченный шпинат, толченый чеснок, мускатный орех, соль и перец и перемешивают.

Артишоки начиняют фаршем, посыпают тертым сыром и ставят в микроволновую печь на 2–3 мин. Готовое блюдо поливают майонезом и посыпают рубленой петрушкой.

Капустные трубочки фаршированные

Ингредиенты

Капуста белокочанная – 1 кг, майонез – 100 г, уксус яблочный – 1 ст. ложка, кориандр – 1 ч. ложка, лавровый лист – 1 шт., бутон гвоздики – 1 шт., зелень укропа – 0,5 пучка, сахар, соль по вкусу.

Для фарша

Фасоль красная консервированная – 100 г, рыба консервированная в масле – 100 г, морковь – 3 шт., майонез – 1 ст. ложка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Капусту разрезают пополам, разбирают на отдельные листья и срезают прожилки. Доводят до кипения 2 л воды, добавляют сахар, соль, специи и кипятят 2 мин. Подготовленную капусту заливают горячим рассолом, добавляют уксус и маринуют 30–40 мин.

Морковь очищают, натирают на крупной терке, смешивают с фасолью, рыбой, заправляют майонезом, солят и перчат.

Капустные листья откидывают на дуршлаг, дают рассолу стечь, заворачивают фарш в листья в виде трубочек и выкладывают на блюдо.

Трубочки поливают майонезом и посыпают измельченной зеленью укропа.

Репа, фаршированная говядиной и сельдереем

Ингредиенты

Репа средних размеров – 4–6 шт., масло сливочное – 100 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, сыр тертый – 6 ст. ложек, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Для фарша

Корень сельдерея – 4 шт, говядина отварная – 200 г, майонез – 2 ст. ложки, масло оливковое – 1 ст. ложка, сок лимонный – 2 ч. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Репу моют, отваривают в подсоленной воде до мягкости, затем охлаждают, очищают, срезают верхнюю часть и аккуратно удаляют мякоть.

Корни сельдерея отваривают и нарезают соломкой. Мясо нарезают маленькими кубиками, солят, добавляют сельдерей, измельченную зелень петрушки, перемешивают, сбрызгивают лимонным соком, ставят на 30 мин в прохладное место. Мякоть репы обжаривают в оливковом масле до золотистого цвета, смешивают с основной массой и заправляют майонезом.

Репу наполняют приготовленным фаршем, смазывают сливочным маслом, посыпают тертым сыром и запекают в духовом шкафу до его расплавления.

Готовое блюдо украшают зеленым горошком и веточками петрушки.

Свекла, фаршированнаяговядиной и рисом

Ингредиенты

Свекла средних размеров – 2–4 шт., сыр – 100 г, уксус столовый – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ч. ложка, эстрагон измельченный – 1 ч. ложка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Говядина отварная – 300 г, рис отварной – 100 г, редис – 3 шт., яблоки – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, изюм – 3 ст. ложки, зелень петрушки измельченная – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки и редис очищают и нарезают кубиками, говядину – кусочками, корень петрушки натирают на средней терке. Продукты смешивают, добавляют рис, изюм, измельченную зелень петрушки, солят и заправляют майонезом.

Свеклу моют, заливают холодной водой с добавлением уксуса и варят до готовности. Затем ее охлаждают, очищают, срезают верхнюю часть, аккуратно вынимают мякоть. После этого ее снаружи и изнутри натирают смесью из соли, перца и эстрагона, наполняют фаршем, кладут на смазанный растительным маслом противень, посыпают тертым сыром и запекают 7–10 мин.

Яичные рулеты с сыром

Ингредиенты

Яйца – 4–5 шт., сливки —4 ст. ложки, кетчуп – 100 г, масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль.

Для фарша

Сыр тертый – 150 г, зелень петрушки мелко нарезанная – 3 ст. ложки.

Способ приготовления

Яйца взбивают со сливками и солью. Из готовой массы пекут на смазанной растопленным маслом сковороде тонкие блинчики.

Готовые блинчики равномерно посыпают смесью из сыра и измельченной зелени петрушки и сворачивают рулетами.

Рулеты кладут на плоское блюдо, украшают веточками петрушки и поливают кетчупом.

Яичные рулеты с рыбой

Ингредиенты

Яйца – 4–5 шт., сливки – 5 ст. ложек, масло сливочное – 1 ст. ложка, мука – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Тунец консервированный – 200 г, горошек зеленый консервированный – 60 г, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Яйца смешивают со сливками, мукой, перцем и солью, взбивают. Смесь выливают в смазанную растопленным маслом форму и запекают в разогретой до 200 °С духовке в течение 5–7 мин.

Запеканку нарезают широкими ломтиками. На каждом ровным слоем раскладывают рыбу, горошек и сворачивают рулетами. Их кладут на плоское блюдо и украшают веточками петрушки.

Рулеты яичные с ветчиной

Ингредиенты

Яйца – 4 шт., молоко – 4 ст. ложки, соус томатный – 2 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, сыр тертый – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Для фарша

Ветчина – 100 г, помидор – 1 шт., зелень базилика – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Ветчину нарезают небольшими кусочками, помидор – кружками.

Яйца растирают с томатным соусом, солят, перчат, смешивают с рубленой зеленью петрушки, тертым сыром и молоком, взбивают миксером и обжаривают в сливочном масле с 2 сторон. Затем нарезают широкими ломтиками, на каждый кладут кусочек ветчины, кружок помидора, веточку базилика и сворачивают рулетом.

Закуска из кальмаров

Ингредиенты

Кальмары вареные – 200 г, морковь вареная – 400 г, майонез – 100 г, тмин – 1 ч. ложка, яблоко – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо кальмаров мелко нарезают, добавляют очищенные и нарезанные тонкой соломкой морковь и яблоко. Закуску солят, добавляют тмин, заправляют майонезом, украшают веточками петрушки и очищенным и нарезанным кольцами луком и подают к столу.

Закуска из сельди в сметане

Ингредиенты

Филе сельди – 300 г, сметана – 100 г, лук репчатый – 1 шт., яблоко – 1 шт., огурец маринованный – 1 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, сахар, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Филе сельди нарезают полосками и кладут на дно салатницы. Сверху кладут мелко нарезанные лук, яблоко и маринованный огурец. Сметану смешивают с сахаром, солью и перцем, заливают приготовленной смесью закуску и ставят на 1 ч в холодильник. Перед подачей к столу украшают веточками петрушки и укропа.

Сельдерей в сливочном соусе

Ингредиенты

Стебли сельдерея – 300 г, лимон – 1 шт., сливки – 100 мл, мука – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ст. ложка, чеснок – 1 долька, перец зеленый – 5 горошин, зелень сельдерея – 1 веточка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сельдерей моют, нарезают кусочками длиной 7–8 см и бланшируют в подсоленной воде 7–10 мин. Чеснок измельчают и пассеруют вместе с мукой в сливочном масле до золотистого цвета. Затем добавляют сливки, толченый зеленый перец и готовят при постоянном помешивании до загустения. Из половины лимона выжимают сок, оставшуюся половину нарезают кружочками.

Готовый сельдерей выкладывают на блюдо, сбрызгивают лимонным соком, поливают сливочным соусом, украшают кружочками лимона и листиками зелени и подают к столу.

Закуска из картофеля

Ингредиенты

Картофель вареный – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 3 дольки, майонез – 50 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, зелень петрушки измельченная – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают, моют, шинкуют, смешивают с нарезанным кружочками картофелем, зеленым горошком, предварительно очищенным и истолченным чесноком. Солят, перчат, перемешивают, заправляют майонезом и подают к столу, украсив измельченной зеленью петрушки.

Закуска «Оригинальная»

Ингредиенты

Помидоры – 6 шт., огурцы – 4 шт., лук репчатый – 1 шт., сметана – 100 г, зелень петрушки и сельдерея – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры и огурцы моют, нарезают тонкими кружочками и выкладывают слоями на блюдо. Каждый слой солят и перчат. Лук очищают, нарезают кольцами и выкладывают сверху.

Сметану смешивают с измельченной зеленью петрушки и заливают полученным соусом закуску. Украшают листиками сельдерея и подают к столу.

Капуста белокочанная маринованная

Ингредиенты

Капуста белокочанная – 600 г, масло растительное – 3 ст. ложки, уксус столовый – 2 ст. ложки, семена тмина – 0,5 ч. ложки, сахар – 0,5 ч. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту моют, тонко шинкуют, кладут в эмалированную кастрюлю, посыпают семенами тмина, солью и сахаром, заливают уксусом, смешанным с растительным маслом. Подогревают на маленьком огне при постоянном помешивании 10 мин, остужают, перекладывают в салатник.

Закуска из овощей с яйцами и сыром

Ингредиенты

Хлеб белый пшеничный – 200 г, сыр тертый – 100 г, масло растительное – 100 г, вода – 100 мл, перец болгарский – 4 шт., помидоры – 3 шт., лук репчатый – 2 шт., огурец – 1 шт., яйцо вареное – 1 шт., чеснок – 2 дольки, соус острый томатный – 3 ст. ложки, сок лимонный – 2 ч. ложки, уксус столовый – 1 ч. ложка, тмин молотый – 1 ч. ложка, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры, болгарский перец и очищенный лук запекают в духовке. Затем очищают помидоры и перец от кожицы, удаляют из них семена. Овощи мелко нарезают, перемешивают, добавляют соль, очищенный от кожицы и нарезанный кубиками огурец, поливают смесью лимонного сока и 1 ст. ложки масла, добавляют толченый чеснок, тмин, сыр, перец и оставшееся масло. Смешивают в отдельной емкости уксус, томатный соус и воду. Хлеб нарезают тонкими ломтиками и обмакивают каждый из них в приготовленную смесь.

Когда ломтики хлеба подсохнут, кладут их в глубокую миску, добавляют овощную смесь, перемешивают и укладывают на блюдо в форме пирамиды. Украшают закуску дольками вареного яйца, веточками укропа и подают к столу.

Закуска из стручковой фасоли

Ингредиенты

Фасоль зеленая стручковая – 200 г, огурцы – 2 шт., помидоры – 2 шт., яйца – 2 шт., чеснок – 1 долька, масло растительное – 2 ст. ложки, вино белое сухое – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, сахар, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль отваривают в подсоленной воде, откидывают на сито и дают стечь воде. Яйца варят вкрутую, остужают, очищают и нарезают дольками. Затем фасоль укладывают на блюдо, добавляют толченый чеснок, сверху кладут нарезанные кружочками огурцы и помидоры и заливают все соусом, приготовленным из растительного масла, смешанного с белым вином, сахаром, солью и перцем.

Судак в кляре

Ингредиенты

Филе судака – 500 г, майонез – 100 г, мука – 100 г, масло растительное – 100 мл, пиво – 120 мл, яйца – 2 шт., лимон – 1 шт., соус томатный – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, масло оливковое – 2 ст. ложки, зелень петрушки и базилика – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе моют, нарезают небольшими ломтиками, солят, перчат, сбрызгивают лимонным соком, поливают оливковым маслом, посыпают измельченной зеленью петрушки и базилика и оставляют на 15–20 мин.

Для приготовления кляра желтки взбивают с пивом, смешивают с мукой и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем добавляют взбитые с солью белки и еще раз перемешивают.

Маринованную рыбу обмакивают в кляр и жарят на растительном масле до образования золотистой корочки.

Готовую рыбу складывают горкой на плоском блюде, поливают соусом, приготовленным из майонеза и томатного соуса, и украшают кружками лимона.

Закуска из консервированных крабов

Ингредиенты

Крабы консервированные – 300 г, лук репчатый – 3 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, сыр тертый – 1 ст. ложка, уксус столовый – 1 ч. ложка, сахар – 1 ч. ложка, лист лавровый – 1 шт., гвоздика – 1 шт., зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец черный горошком по вкусу.

Способ приготовления

В кастрюлю наливают воду (400 мл), добавляют уксус, соль, сахар, лавровый лист, гвоздику и перец горошком. Доводят смесь до кипения и охлаждают.

Очищенный и нарезанный тонкими кольцами лук кладут в стеклянную емкость, заливают приготовленным маринадом и выдерживают в прохладном месте 2 ч. Мясо крабов нарезают, поливают маслом, сверху кладут маринованный лук, посыпают сыром и украшают веточками укропа.

Фасоль отварная с зеленью

Ингредиенты

Фасоль красная – 200 г, масло сливочное – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, специи, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль перебирают, моют и варят до полуготовности. Затем добавляют 1 ст. ложку масла и специи. Готовую фасоль откидывают на дуршлаг, заправляют оставшимся маслом, посыпают перцем, солью и крупно нарезанной зеленью петрушки.

Яйца по-шотландски

Ингредиенты

Ветчина – 200 г, масло растительное – 100 г, сухари панировочные – 50 г, яйца – 6 шт., анчоусы – 4 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Ветчину и анчоусы пропускают через мясорубку, добавляют сухари, соль и перец, 2 яйца и тщательно перемешивают. Остальные яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают, панируют в подготовленной массе и жарят на сильно разогретом масле до золотистого цвета.

Перед подачей к столу яйца разрезают на половинки и украшают веточками петрушки.

Закуска с креветками и маслинами

Ингредиенты

Креветки очищенные – 200 г, маслины без косточек – 10 шт., помидоры – 5 шт., яйца – 4 шт., редис – 3 шт., перец – 2 шт., огурцы – 2 шт., морковь – 2 шт., майонез – 2 ст. ложки, листья салата – 1 пучок, зелень петрушки, шпината и укропа – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Для заправки

Майонез – 3 ст. ложки, масло оливковое – 1 ст. ложка, сок лимонный – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Креветки отваривают в подсоленной воде 2–3 мин и охлаждают. Огурцы, морковь и редис натирают на средней терке, смешивают с креветками, солят и заправляют майонезом. У помидоров срезают верхнюю часть, чайной ложкой аккуратно вынимают мякоть. Ее смешивают с приготовленной начинкой, 1 ст. ложкой майонеза и наполняют помидоры.

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и разрезают вдоль на 2 части. Яичные желтки вынимают, смешивают с измельченной зеленью петрушки и шпината, мелко нарезанными маслинами и заправляют оставшимся майонезом. Полученным фаршем начиняют белки.

Листья салата перебирают, моют и кладут на плоское блюдо. Сверху кладут нарезанный соломкой перец, на него – фаршированные помидоры и яйца. Салат посыпают измельченной зеленью укропа и поливают заправкой.

Для приготовления заправки смешивают майонез, лимонный сок и оливковое масло.

Закуска из трески и фасоли

Ингредиенты

Филе трески – 300 г, хлеб черный – 200 г, фасоль – 100 г, лук репчатый – 1 шт., чеснок – 3 дольки, масло сливочное – 1 ст. ложка, масло оливковое – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль перебирают, моют, варят в подсоленной воде до готовности, часть фасоли протирают через сито. Филе промывают, нарезают небольшими кусочками, варят в подсоленной воде и охлаждают. Лук и чеснок очищают, измельчают, пассеруют в смеси оливкового и сливочного масла и смешивают с фасолевым пюре. Добавляют оставшуюся фасоль, кусочки трески, солят, перчат и обжаривают 10–15 мин.

Хлеб нарезают тонкими ломтиками и обжаривают в растительном масле до золотистого цвета. На каждый ломтик намазывают приготовленную закуску.

Лук фаршированный

Ингредиенты

Лук репчатый – 5 шт., бульон куриный – 500 мл, фарш куриный – 50 г, сыр – 50 г, молоко – 50 мл, масло сливочное – 50 г, батон – 1 ломтик, яйцо – 1 шт., лук зеленый и зелень петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

С ломтика батона срезают корочку и заливают молоком. Репчатый лук очищают, вынимают из каждой луковицы середину. Сыр натирают на терке, зеленый лук и петрушку измельчают (несколько веточек петрушки оставляют для украшения). Фарш смешивают с сыром, яйцом, вымоченным в молоке батоном, зеленым луком и петрушкой. Добавляют соль и перец, хорошо перемешивают и наполняют приготовленной смесью луковицы.

Жаропрочную форму смазывают маслом, выкладывают в нее луковицы, заливают бульоном, накрывают форму фольгой и ставят в духовку на 35–40 мин.

Готовый лук выкладывают на блюдо, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Спаржа с соусом из желтков

Ингредиенты

Спаржа белая консервированная – 500 г, желтки вареные – 3 шт., масло оливковое – 4 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Спаржу нарезают кусочками длиной 5 см и выкладывают в салатник. Желтки растирают с оливковым маслом, лимонным соком, солью и перцем. Полученным соусом заливают спаржу, украшают ее веточками петрушки и подают к столу.

Закуска из морского гребешка

Ингредиенты

Мясо морского гребешка – 200 г, масло оливковое – 4 ст. ложки, сухарики пшеничные – 2 ст. ложки, лимон – 1 шт., чеснок – 1 долька, зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо морского гребешка промывают, нарезают ломтиками и жарят в сковороде на оливковом масле вместе с мелко нарубленным чесноком до готовности. Перекладывают в салатник, солят, сбрызгивают соком 0,5 лимона, посыпают измельченной зеленью петрушки и сухариками. Оставшуюся половину лимона нарезают кружочками, украшают ими закуску и подают к столу.

Закуска из маслин

Ингредиенты

Маслины без косточек крупные – 200 г, помидоры – 2 шт., перец сладкий красный – 1 шт., чеснок – 1 долька, масло оливковое – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры обдают кипятком и снимают кожицу, перец моют и удаляют семена, чеснок очищают. Помидоры, перец и чеснок измельчают в блендере, добавляют оливковое масло, соль и перец. В полученное пюре кладут маслины, перемешивают и подают к столу.

Фрикадельки рыбные на шпажках

Ингредиенты

Филе рыбы – 400 г, лимоны —2 шт., лук репчатый – 1 шт., яйцо – 1 шт., батон – 2 ломтика, молоко – 75 мл, сухари панировочные – 2 ст. ложки, масло оливковое – 1 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе промывают, пропускают через мясорубку вместе с размоченным в молоке батоном и очищенным репчатым луком. Добавляют яйцо, соль и перец и перемешивают. Формуют из фарша небольшие фрикадельки и панируют их в сухарях. Лимоны моют и нарезают крупными кусками. На деревянные шпажки нанизывают поочередно фрикадельки и куски лимона, кладут в смазанную маслом форму и ставят в разогретую до 200 °С духовку на 15–20 мин.

Готовые фрикадельки подают к столу на шпажках, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Закуска из зеленой фасоли и крабового мяса

Ингредиенты

Мясо крабовое – 200 г, фасоль зеленая – 100 г, сливки – 100 мл, яйца – 2 шт., лимон – 1 шт., перец сладкий красный – 1 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, паста томатная – 2 ст. ложки, коньяк – 1 ст. ложка, соус горчичный – 1 ч. ложка, листья салата – 1 пучок, зелень петрушки – 0,5 пучка, майоран – 4 веточки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль моют, отрезают кончики и отваривают в подсоленной воде до готовности. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и вместе с крабовым мясом мелко нарезают. Добавляют взбитые сливки, горчичный соус, оливковое масло, лимонный сок, томатную пасту, коньяк, соль, перец и тщательно перемешивают.

На плоское блюдо кладут листья салата, затем фасоль и в центре горкой выкладывают массу с крабовым мясом и яйцами. Закуску украшают кольцами красного перца, веточками петрушки и майорана.

Закуска из креветок

Ингредиенты

Креветки очищенные свежемороженные – 200 г, рис – 100 г, чечевица – 50 г, лук-порей – 2 шт., помидор – 1 шт., морковь – 1 шт., лимон – 0,5 шт., чеснок – 2 дольки, масло оливковое – 1 ст. ложка, цедра лимонная тертая – 2 ч. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают и крупно нарезают, чеснок измельчают, морковь натирают на средней терке. Масло хорошо разогревают и обжаривают в нем лук и чеснок до золотистого цвета. Затем добавляют морковь и жарят еще 3–4 мин.

В овощи добавляют предварительно промытую чечевицу, вливают 100 мл воды, солят и варят до полуготовности.

После этого добавляют промытый рис, вливают необходимое количество воды, добавляют лимонную цедру, солят, перчат и варят 10–15 мин.

Затем сверху кладут размороженные креветки и варят их 2–3 мин.

Готовое блюдо украшают ломтиками помидора и лимона и веточками петрушки.

Капуста острая с зеленой фасолью

Ингредиенты

Капуста китайская – 400 г, фасоль зеленая – 200 г, чеснок – 1 долька, масло арахисовое – 2 ст. ложки, сахар – 2 ст. ложки, масло кунжутное – 1 ст. ложка, имбирь – 0,5 ч. ложки, уксус столовый – 0,5 ч. ложки,зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль, перец острый и душистый молотый по вкусу.

Способ приготовления

Капустные листья и фасоль моют, нарезают кусками длиной 1–1,5 см, солят, слегка перетирают руками и оставляют на 2–3 ч.

В сковороде разогревают арахисовое и кунжутное масло, обжаривают измельченный чеснок и нарезанный соломкой имбирь. Затем посыпают их острым и душистым перцем, добавляют сахар, немного воды, уксус, доводят до кипения и охлаждают.

Полученный соус выливают на капусту и фасоль, перемешивают и оставляют на некоторое время.

Готовое блюдо украшают веточками петрушки и кинзы.

Капуста в кисло-сладком соусе

Ингредиенты

Капуста белокочанная – 1 кг, морковь – 1 шт., перец сладкий – 2 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, уксус винный – 1 ч. ложка, масло кунжутное – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, глютамат натрия, сахар, соль, перец душистый горошком по вкусу.

Способ приготовления

Капусту и морковь нарезают соломкой, ошпаривают кипятком. Смешивают соль, сахар, уксус, перец душистый, глютамат натрия, добавляют немного воды, заливают капусту с морковью, слегка перетирают руками и оставляют на 10–15 мин.

Сладкий перец моют, удаляют семена и плодоножки, нарезают полукольцами, обжаривают в растительном масле до золотистого цвета. Затем его смешивают с морковью и капустой и оставляют на 30–40 мин.

Готовые овощи заправляют кунжутным маслом и украшают веточками петрушки.

Спаржа жареная

Ингредиенты

Спаржа – 300 г, масло растительное – 1 ст. ложка, соус соевый – 1 ст. ложка, зелень кинзы – 0,5 пучка, соль, перец душистый молотый по вкусу.

Способ приготовления

Спаржу моют, отваривают в подсоленной воде до готовности, охлаждают и нарезают кусочками длиной 3–4 см.

На сковороде сильно разогревают масло, всыпают душистый перец, добавляют спаржу, вливают соевый соус, тщательно перемешивают и тушат 1 мин.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью кинзы.

Морковь по-корейски

Ингредиенты

Морковь – 500 г, масло растительное – 50 мл, лук репчатый – 1 шт., чеснок – 3 дольки, уксус – 0,5 ст. ложки, кориандр – 2 ч. ложки, сахар – 0,5 ч. ложки, перец черный молотый – 1 ч. ложка, перец красный молотый – 0,5 ч. ложки, глютамат натрия – 0,3 ч. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь моют, очищают, натирают на средней терке, добавляют сахар, соль, перемешивают руками и оставляют на 15–20 мин. Затем добавляют черный и красный перец, через 10 мин – уксус, глютамат натрия, перемешивают и оставляют еще на 20 мин. Затем добавляют обжаренный кориандр и вновь перемешивают.

На сковороде разогревают масло и обжаривают измельченный лук до золотистого цвета. Лук удаляют, масло и измельченный чеснок добавляют в морковь и перемешивают. Морковь ставят в прохладное место на 1–2 ч.

Горячая закуска из овощей

Ингредиенты

Кабачки молодые – 300 г, капуста белокочанная – 100 г, баклажан – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 1 долька, масло растительное – 3 ст. ложки, соус томатный – 3 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Овощи моют, капусту шинкуют, кабачки и баклажан нарезают соломкой, лук – полукольцами. На сковороде разогревают масло, кладут овощи, солят, перчат, добавляют измельченный чеснок и тушат 5 мин. Затем добавляют томатный соус и тушат до готовности.

Капуста цветная по-корейски

Ингредиенты

Капуста цветная – 300 г, соль по вкусу.

Для заливки

Масло растительное – 100 мл, уксус столовый – 100 мл, лук репчатый – 2 шт., перец сладкий красный – 1 шт., чеснок – 2 дольки, сахар – 2 ст. ложки, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Капусту моют, разбирают на соцветия, отваривают в подсоленной воде до мягкости. Затем откидывают на сито и охлаждают.

Лук и сладкий перец очищают, нарезают полукольцами, чеснок измельчают. Продукты смешивают, вливают немного воды, добавляют сахар, соль, молотый перец, измельченную зелень петрушки и кинзы, масло, уксус и перемешивают. Полученной заправкой заливают капусту и ставят в прохладное место на 3–4 ч.

Закуска из крабового мяса

Ингредиенты

Мясо крабовое – 300 г, ананас – 100 г, соус соевый – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, уксус винный – 1 ч. ложка, горчица – 0,5 ч. ложки, кунжут жареный – 0,5 ч. ложки, сахар – 0,5 ч. ложки, листья салата – 1 пучок, зелень базилика и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Крабовое мясо отваривают в подсоленной воде, охлаждают, мелко нарезают и смешивают с нарезанным ломтиками ананасом.

Масло сильно раскаляют, обжаривают в нем перец и смешивают с крабовым мясом и ананасами. Добавляют соевый соус, уксус, кунжут, сахар, соль, горчицу, измельченную зелень базилика и петрушки и тщательно перемешивают.

Закуску выкладывают на плоское блюдо на листья салата.

Кальмары по-корейски

Ингредиенты

Кальмары – 500 г, масло кунжутное – 100 мл, мука – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Кальмары промывают, снимают пленку, разрезают на несколько частей (щупальца удаляют). На каждом кусочке делают несколько надрезов в разных направлениях, натирают солью, перцем, панируют в муке и жарят на сильно разогретом масле до образования золотистой корочки.

Готовые кальмары перекладывают на блюдо и украшают веточками петрушки. Гарнируют рисом или овощами.

Капуста и фасоль с арахисовым соусом

Ингредиенты

Капуста белокочанная – 200 г, фасоль стручковая – 100 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, сахар по вкусу.

Для заправки

Масло арахисовое – 4 ст. ложки, соус соевый – 3 ст. ложки, арахис измельченный – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Капусту шинкуют, ошпаривают кипятком, посыпают сахаром и слегка перетирают руками.

Стручки фасоли нарезают кусочками длиной 3–4 см, варят до готовности, откидывают на сито, охлаждают. Фасоль смешивают с капустой, сбрызгивают соевым соусом и дают постоять 10–15 мин.

Для приготовления заправки смешивают все ингредиенты и тщательно перемешивают.

Капусту и фасоль перекладывают на блюдо, поливают заправкой и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Фасоль стручковая зеленая с пряностями

Ингредиенты

Фасоль стручковая зеленая – 200 г, масло растительное – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Для соуса

Кунжут – 2 ст. ложки, сахар – 2 ст. ложки, соус соевый светлый – 1 ст. ложка, эстрагон и кинза сушеные молотые по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль моют и варят в подсоленной воде до полуготовности.

На растительном масле обжаривают кунжут, добавляют сахар, соевый соус, эстрагон и кинзу, перемешивают и вливают немного воды. Добавляют фасоль и тушат до готовности.

Гребешки морские в соусе

Ингредиенты

Гребешки морские – 400 г, соус соевый – 2 ст. ложки, водка – 2 ст. ложки, херес – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Гребешки промывают, сбрызгивают лимонным соком, обсушивают и заливают водкой на 10–15 мин.

Смешивают соевый соус, херес, сахар и варят на медленном огне до загустения.

Морские гребешки нанизывают на деревянные шпажки и жарят на открытом огне 2–3 мин, постоянно поливая соусом.

Закуска из морской капусты и грибов

Ингредиенты

Капуста морская – 100 г, грибы – 100 г, яйца – 2 шт., соус соевый – 3 ст. ложки, херес сухой – 1 ст. ложка, водка – 1 ст. ложка, уксус столовый – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Морскую капусту и грибы нарезают, добавляют немного воды, уксус, водку и тушат на среднем огне 10–15 мин. Затем добавляют соевый соус, херес и тушат до готовности.

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают. Желтки смешивают с капустой и грибами, белки мелко нарезают.

Закуску перекладывают на блюдо и украшают яичными белками.

Закуска из кальмаров в имбирном соусе

Ингредиенты

Кальмары свежемороженные – 400 г, рис отварной – 100 г, бульон куриный – 100 мл, соус соевый – 2 ст. ложки, херес – 1 ст. ложка, масло кунжутное – 1 дес. ложка, лук зеленый – 0,5 пучка, имбирь молотый, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленные кальмары мелко нарезают, отваривают в подсоленной воде и охлаждают.

Куриный бульон смешивают с хересом, имбирем, соевым соусом, кунжутным маслом, измельченным зеленым луком, солят, перчат, доводят до кипения и варят 2–3 мин. Добавляют кусочки кальмаров и тушат еще 2–3 мин.

Рис кладут в центре блюда, вокруг него – кусочки кальмаров и поливают соусом.

Закуска слоеная из свинины и брынзы

Ингредиенты

Свинина отварная – 300 г, брынза – 100 г, рис отварной – 100 г, майонез – 100 г, редис – 5 шт., яблоки – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., изюм – 3 ст. ложки, зелень кинзы измельченная – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки и редис очищают и нарезают кубиками, мясо – кусочками, брынзу натирают на крупной терке. На сервировочное блюдо слоями выкладывают кусочки мяса, тертую брынзу, рис, яблоки, редис, вымоченный в кипятке изюм и очищенный и измельченный корень петрушки. Каждый слой солят, смазывают майонезом. Закуску украшают зеленью кинзы и подают к столу.

Закуска слоеная с куриной печенью

Ингредиенты

Печень куриная – 200 г, майонез – 100 г, картофель отварной – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., яйцо – 1 шт., помидор – 1 шт., огурец – 1 шт., кукуруза консервированная – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, сухари панировочные – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ч. ложка, зелень сельдерея – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, пропускают через мясорубку, обжаривают в 1 ст. ложке масла. Из картофеля готовят пюре с добавлением оставшегося масла, соли и взбитого яичного белка.

В смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями форму выкладывают половину охлажденного картофельного пюре, затем – слой обжаренной печени, сверху – оставшееся пюре. Разравнивают поверхность, смазывают яичным желтком, пекут в духовке до образования румяной корочки, охлаждают, нарезают небольшими кусочками и выкладывают на блюдо. Посыпают нашинкованным луком и поливают майонезом. Нарезанные кружками огурец и помидор выкладывают сверху слоями, смазывая каждый майонезом. Последним слоем выкладывают кукурузу и измельченную зелень сельдерея.

Яблоки, фаршированные мясом курицы и сыром

Ингредиенты

Фарш куриный – 200 г, сыр тертый – 100 г, яблоки – 4 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, масло оливковое – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки моют, срезают верхнюю часть и специальной выемкой удаляют сердцевину. Куриный фарш смешивают со сливочным маслом, сыром, перцем и солью. Яблоки наполняют фаршем, выкладывают их в смазанную оливковым маслом форму и пекут в умеренно разогретом духовом шкафу в течение 7–10 мин.

Закуска из филе курицы с овощами

Ингредиенты

Филе курицы – 300 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, майонез – 50 г, огурцы соленые – 3 шт., картофель отварной – 2 шт., морковь отварная – 2 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, яйца вареные – 2 шт., зелень кинзы – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо мелко нарезают, обжаривают в масле, охлаждают и соединяют с нарезанными кружками огурцами, картофелем и морковью, рублеными яйцами и измельченной зеленью кинзы.

Закуску солят, заправляют майонезом и подают к столу, украсив зеленым горошком.

Форель маринованная

Ингредиенты

Филе форели сушеной – 500 г, майонез – 100 г, масло растительное – 50 мл, вино столовое – 50 мл, морковь – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., лист лавровый – 1 шт., уксус столовый – 1 ст. ложка, салат зеленый, зелень петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Вино, масло и уксус смешивают. Морковь и лук очищают, морковь нарезают кружками, лук – кольцами, добавляют лавровый лист, соль, перец, заливают винно-уксусной смесью и доводят до кипения.

Рыбу разделывают на филе, заливают горячим маринадом и оставляют на 50 минут.

Маринованное филе вынимают шумовкой, выкладывают на плоское блюдо, вокруг раскладывают кружочки моркови и кольца лука, посыпают измельченной зеленью, поливают майонезом и украшают листьями салата.

Закуска из кальмаров с морковью

Ингредиенты

Кальмары отварные – 300 г, морковь отварная – 400 г, майонез – 100 г, яблоко – 1 шт., тмин – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Кальмары мелко нарезают, добавляют очищенные и нарезанные тонкой соломкой морковь и яблоко. Закуску солят, добавляют тмин, заправляют майонезом, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Яйца, фаршированные мясом креветок

Ингредиенты

Мясо креветок консервированное – 100 г, сыр тертый – 50 г, яйца вареные – 4 шт., сметана – 1 ст. ложка, икра красная – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают вдоль на 2 части, вынимают желтки. Для приготовления фарша желтки растирают с перцем, солью, сметаной и смешивают с мясом креветок. Полученной смесью начиняют яйца, выкладывают их на блюдо, посыпают сыром, украшают красной икрой, веточками петрушки и подают к столу.

Артишоки фаршированные

Ингредиенты

Листья шпината – 500 г, бекон – 150 г, артишоки консервированные – 6 шт., чеснок – 1 долька, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, орех мускатный, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления фарша очищенный и мелко нарезанный лук жарят на масле до золотистого цвета, добавляют рубленый шпинат, мелко нарезанный бекон, толченый чеснок, мускатный орех, соль и перец. Из середины артишоков вырезают мякоть, наполняют их фаршем и подают к столу.

Помидоры, фаршированные креветками и мясом индейки

Ингредиенты

Помидоры – 8 шт., креветки вареные очищенные – 150 г, мясо индейки отварное – 100 г, перец болгарский – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, салат зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки и ложкой удаляют мякоть с семенами. Салат и зелень моют. Болгарский перец моют, срезают плодоножку, удаляют семена и нарезают мякоть полосками.

Мясо индейки и креветки мелко нарезают, смешивают с майонезом и измельченной зеленью укропа, солят и перчат. Полученным фаршем наполняют помидоры и укладывают их на плоское блюдо, выстланное листьями салата. Закуску украшают веточками петрушки и полосками болгарского перца и подают к столу.

Закуска из соленых огурцов

Ингредиенты

Огурцы соленые – 3–4 шт., шампиньоны – 100 г, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Соленые огурцы разрезают вдоль и пополам, вырезают середину. Грибы промывают и нарезают ломтиками. Лук чистят и мелко нарезают.

Грибы и лук пассеруют в сливочном масле, солят, перчат, охлаждают и смешивают с мелко нарезанной зеленью укропа (несколько веточек оставляют для украшения).

Половинки огурцов фаршируют приготовленной смесью, выкладывают на блюдо, украшают веточками укропа и подают к столу.

Закуска из моркови с грибами и орехами

Ингредиенты

Морковь – 500 г, грибы маринованные – 500 г, майонез – 200 г, лук репчатый – 200 г, орехи грецкие – 150 г, масло растительное – 100 мл, зелень петрушки – 1 пучок.

Способ приготовления

Морковь моют, чистят, нарезают соломкой, пассеруют в растительном масле (70 мл) до золотистого цвета. Репчатый лук очищают, нарезают кольцами, пассеруют в оставшемся растительном масле, охлаждают. Смешивают все ингредиенты, добавляют нарезанные грибы, майонез и выкладывают салат в салатницу.

Посыпают толчеными грецкими орехами, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Закуска из красной фасоли, маринованных огурцов и яблок

Ингредиенты

Фасоль красная консервированная – 200 г, огурцы маринованные – 2 шт., яблоки – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., яйцо вареное – 1 шт., майонез – 100 г, горчица – 1 ч. ложка, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы нарезают кубиками. Яблоки моют, очищают, удаляют сердцевину, нарезают кубиками. Лук чистят и шинкуют. Яйцо очищают и нарезают дольками. Консервированную фасоль смешивают с огурцами, яблоками и луком, солят, перчат, добавляют майонез и горчицу, еще раз перемешивают. Закуску выкладывают горкой на блюдо, украшают дольками яйца и веточками зелени и подают к столу.

Закуска из фаршированных помидоров

Ингредиенты

Помидоры – 10 шт., маслины без косточек – 10 шт., яйца вареные – 5 шт., сыр плавленый – 150 г, майонез – 100 г, кетчуп острый – 50 г, чеснок – 2 дольки, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть. Для приготовления фарша яйца очищают и натирают на терке, добавляют сыр, толченый чеснок, майонез, кетчуп, рубленую зелень укропа, соль, перец и перемешивают.

Помидоры наполняют фаршем, украшают маслинами и подают к столу.

Глава 4. Десерты

Авокадо, фаршированные курагой с абрикосовым соусом

Ингредиенты

Авокадо – 2 шт.

Для соуса

Абрикосы – 100 г, сок абрикосовый – 150 мл, масло из грецких орехов – 2 ст. ложки, сахар – 2 ст. ложки, уксус яблочный – 1 ст. ложка.

Для фарша

Курага – 100 г, орехи грецкие измельченные – 50 г.

Способ приготовления

Курагу моют, заливают горячей водой на 20–30 мин. Когда курага станет мягкой, ее измельчают и смешивают с орехами.

Для приготовления соуса из абрикосов готовят пюре. Его смешивают с абрикосовым соком, сахаром, маслом из грецких орехов и яблочным уксусом.

Авокадо очищают от кожуры, вынимают косточки и наполняют приготовленным фаршем. Затем кладут их на плоское блюдо и поливают приготовленным соусом.

Яблоки, фаршированные фруктами

Ингредиенты

Яблоки – 4–6 шт., сливки – 200 мл, сахар – 2 ст. ложки, масло оливковое – 1 ч. ложка, ванилин по вкусу.

Для фарша

Киви – 3 шт., бананы – 2 шт., груши – 2 шт., сок лимонный – 3 ст. ложки, сахарная пудра – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Яблоки моют, срезают верхнюю часть, аккуратно удаляют сердцевину.

Фрукты очищают, нарезают кубиками, смешивают, заправляют лимонным соком и посыпают сахарной пудрой.

Яблоки наполняют приготовленным фаршем, кладут на противень, смазанный оливковым маслом, и запекают в духовом шкафу.

Готовые яблоки кладут на плоское блюдо и украшают сливками, взбитыми с сахаром и ванилином.

Ананасы, фаршированные фруктами и ягодами

Ингредиенты

Ананасы – 2 шт.

Для соуса

Сметана – 100 г, пудра сахарная – 2 ст. ложки, цедра апельсиновая – 1 ст. ложка, корица по вкусу.

Для фарша

Клубника – 100 г, черешня – 100 г, персики – 6 шт., апельсин – 1 шт.

Способ приготовления

Персики и черешню моют и удаляют косточки. Клубнику очищают от чашелистиков. Апельсин очищают от кожуры. Фрукты и ягоды нарезают небольшими кусочками, перемешивают.

Для приготовления соуса смешивают сметану, сахарную пудру, апельсиновую цедру, корицу и тщательно взбивают.

Ананасы моют, разрезают на 2 части, наполняют приготовленным фаршем и поливают соусом.

Ананасы, фаршированные фруктами и орехами

Ингредиенты

Ананасы – 2 шт., орехи грецкие очищенные – 50 г.

Для фарша

Сливы – 100 г, груши – 5 шт., яблоки – 2 шт., сметана – 3 ст. ложки, сахар – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Ананасы моют, разрезают на 2 части, аккуратно удаляют мякоть. Мытые груши, яблоки и сливы нарезают ломтиками, добавляют измельченную мякоть ананасов, перемешивают, добавляют сахар, заливают сметаной и перемешивают. Ананасы наполняют приготовленным фаршем и посыпают измельченными орехами.

Ананасы, фаршированные фруктами и творогом

Ингредиенты

Ананасы – 2 шт.

Для фарша

Вишня – 200 г, творог – 200 г, изюм без косточек – 50 г, яблоки – 3 шт., сливки – 4 ст. ложки, сахар и корица по вкусу.

Способ приготовления

Ананасы моют, разрезают на 2 части, аккуратно удаляют мякоть. Творог растирают со сливками и сахаром до получения однородной массы. Изюм заливают горячей водой на 30–40 мин. Вишню моют и удаляют косточки. Яблоки моют, удаляют сердцевину и нарезают тонкими ломтиками. Все ингредиенты смешивают с творожной массой, добавляют измельченную мякоть ананаса. Ананасы наполняют приготовленным фаршем и посыпают корицей.

Чернослив, фаршированный творогом и орехами

Ингредиенты

Чернослив – 200 г, сметана – 100 г, сахар – 2 ст. ложки, ванилин по вкусу.

Для фарша

Творог – 100 г, орехи грецкие – 100 г, желток яичный – 1 шт., сахар – 2 ст. ложки, крупа манная – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Из предварительно замоченного чернослива удаляют косточки.

Творог протирают через сито, смешивают с манной крупой, сахаром, яичным желтком и измельченными орехами. Начиняют фаршем чернослив, выкладывают на смазанный маслом противень и ставят в разогретую до 180 °С духовку на 10 мин.

Готовый чернослив поливают сметаной, предварительно взбитой с ванилином и сахаром.

Ананасы, фаршированные сливами и орехами

Ингредиенты

Ананасы – 2 шт., сливки – 200 мл, пудра сахарная – 3 ст. ложки, ванилин по вкусу.

Для фарша

Сливы – 300 г, орехи грецкие – 100 г, сметана – 50 г, сахар, ванилин по вкусу.

Способ приготовления

Ананасы разрезают на 2 части, аккуратно удаляют мякоть и мелко нарезают ее.

Сливы моют, удаляют косточки и нарезают мякоть мелкими кусочками. Измельченные грецкие орехи смешивают со сливами, мякотью ананасов и заправляют взбитой с сахаром и ванилином сметаной.

Ананасы наполняют приготовленным фаршем и украшают сливками, взбитыми с сахарной пудрой и ванилином.

Ананасы, фаршированные цитрусами

Ингредиенты

Ананасы – 2 шт., сливки – 200 мл, пудра сахарная – 2 ст. ложки, мята – 3–4 веточки.

Для фарша

Апельсины – 2 шт., мандарины – 2 шт., грейпфрут – 1 шт., сметана – 50 г, сахар – 5 ст. ложек.

Способ приготовления

Апельсины, грейпфрут и мандарины очищают от кожуры и нарезают небольшими кусочками. Из сметаны и сахара готовят крем и заливают им фруктовую массу.

Ананасы разрезают на 2 части, аккуратно удаляют мякоть и наполняют приготовленным фаршем. Затем ананасы кладут на плоское блюдо и украшают листьями мяты и сливками, взбитыми с сахарной пудрой.

Ананасы, фаршированные фруктами, с вишневым соусом

Ингредиенты

Ананасы – 2 шт., сироп вишневый – 100 мл, йогурт сливочный – 50 г, орехи грецкие измельченные – 50 г.

Для фарша

Вишня – 200 г, творог – 100 г, виноград без косточек – 70 г, йогурт сливочный – 50 г, яблоки – 2 шт., пудра сахарная – 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Ананасы разрезают на 2 части, аккуратно удаляют мякоть и мелко нарезают ее.

Творог, йогурт и сахарную пудру смешивают. Вишню моют и удаляют косточки. После этого виноград (несколько ягод отложить для украшения) и вишню измельчают и смешивают с творожной массой. Яблоки моют, удаляют сердцевину, нарезают соломкой. Продукты смешивают, добавляют измельченную мякоть ананаса.

Ананасы наполняют приготовленным фаршем и поливают вишневым сиропом, смешанным с йогуртом. Затем ананасы украшают ягодами винограда и посыпают измельченными орехами.

Дыня, фаршированная бананами

Ингредиенты

Дыня – 1 шт., сливки – 100 мл, орехи грецкие измельченные – 3 ст. ложки, пудра сахарная – 2 ст. ложки.

Для фарша

Бананы – 6–8 шт., сахар – 200 г, какао – 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Бананы очищают, нарезают кружками, обваливают в смеси сахара и какао.

Дыню моют, разрезают на 2 части, аккуратно удаляют семена и часть мякоти. Затем половинки наполняют приготовленным фаршем, украшают сливками, взбитыми с сахарной пудрой, и посыпают орехами.

Дыня фаршированная с винным соусом

Ингредиенты

Дыня – 1 шт.

Для соуса

Вино белое сухое – 200 мл, пудра сахарная – 100 г, персики – 4 шт., лимон – 1 шт.

Способ приготовления

Дыню моют, разрезают на 2 части, аккуратно удаляют семена и часть мякоти, мелко нарезают ее.

Персики измельчают в блендере. Из лимона выжимают сок, смешивают с белым вином и сахарной пудрой. Продукт смешивают и охлаждают.

Дыню наполняют кусочками мякоти, поливают приготовленным соусом и ставят в прохладное место на 20–30 мин.

Дыня, фаршированная сливами

Ингредиенты

Небольшая дыня – 1 шт., сок апельсиновый – 150 мл, мед – 3 ст. ложки, пудра сахарная – 2 ст. ложки.

Для фарша

Сливы – 500 г.

Способ приготовления

Дыню моют, разрезают на 2 части, аккуратно удаляют семена и часть мякоти.

Мякоть дыни нарезают небольшими кусочками, сливы моют, разрезают пополам и удаляют косточки. Продукты смешивают.

Дыни наполняют приготовленным фаршем и поливают апельсиновым соком, смешанным с медом. Затем их посыпают сахарной пудрой и ставят в прохладное место на 20–30 мин.

Дыня, фаршированная персиками и черешней

Ингредиенты

Дыня – 1 шт., сливки – 200 мл, цедра апельсиновая измельченная – 1 ст. ложка.

Для фарша

Персики – 500 г, черешня – 500 г, сахар – 150 г.

Способ приготовления

Дыню моют, аккуратно разрезают на 2 части, удаляют семена и часть мякоти.

Персики моют, обдают кипятком, снимают кожицу и нарезают дольками. Черешню моют, удаляют косточки и смешивают с персиками. Добавляют измельченную мякоть дыни, сахар и перемешивают.

Половинки дыни наполняют приготовленным фаршем и украшают взбитыми сливками и апельсиновой цедрой.

Дыня, фаршированная арбузом и фруктами

Ингредиенты

Дыня – 1 шт., орехи грецкие измельченные – 2 ст. ложки.

Для фарша

Арбуз – 500 г, груши – 5 шт., яблоки – 5 шт., лимон – 1 шт., мед – 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Дыню моют, разрезают на 2 части, аккуратно удаляют семена и часть мякоти.

Груши и яблоки моют, очищают от кожицы, удаляют сердцевину, нарезают дольками и заливают медом, смешанным со свежевыжатым лимонным соком. Из мякоти арбуза удаляют семечки, нарезают ее кубиками. Мякоть дыни измельчают. Продукты осторожно смешивают.

Дыню наполняют приготовленным фаршем и посыпают измельченными орехами.

Дыня, фаршированная мороженым и черносливом

Ингредиенты

Дыня – 1 шт.

Для фарша

Мороженое – 200 г, чернослив – 200 г, ядра грецких орехов – 100 г, изюм без косточек – 100 г, сметана – 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Чернослив и изюм заливают кипятком и оставляют на 20 мин, после чего мякоть чернослива отделяют от косточек и мелко нарезают.

Ядра грецких орехов измельчают, смешивают с черносливом и изюмом и заправляют сметаной.

Дыню моют, разрезают на 2 части, ложкой удаляют семена и часть мякоти, которую нарезают кубиками. Затем половинки наполняют сначала мороженым, затем фруктовой массой и украшают кубиками дынной мякоти.

Дыня, фаршированная клубникой и виноградом

Ингредиенты

Дыня – 1 шт.

Для фарша

Клубника – 500 г, виноград без косточек – 200 г, сливки – 100 мл, творог – 200 г, пудра сахарная – 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Клубнику и виноград моют и разрезают каждую ягоду на 2 части (оставляют несколько ягод для украшения). Творог смешивают со сливками и сахарной пудрой, добавляют клубнику и виноград, перемешивают.

Дыню разрезают на 2 части, ложкой аккуратно удаляют семена и часть мякоти и наполняют приготовленным фаршем. Затем каждую половинку украшают целыми ягодами клубники, винограда и мякотью дыни, нарезанной кубиками.

Дыня, фаршированная фруктовым ассорти

Ингредиенты

Дыня – 1 шт., орехи грецкие измельченные – 4 ст. ложки.

Для фарша

Сливы – 200 г, мандарины – 4 шт., киви – 2 шт., яблоко – 1 шт., груша – 1 шт., апельсин – 1 шт., лимон – 1 шт., йогурт – 200 г.

Способ приготовления

Дыню разрезают на 2 части, аккуратно удаляют семена и часть мякоти. Яблоко и грушу моют, удаляют сердцевину и нарезают тонкими ломтиками. Фрукты очищают и нарезают дольками. Из слив удаляют косточки. Мякоть дыни мелко нарезают. Все компоненты соединяют, заливают йогуртом и перемешивают. Половинки дыни наполняют приготовленным фаршем и посыпают грецкими орехами.

Дыня, фаршированная грушами

Ингредиенты

Дыня – 1 шт., сливки – 200 мл, сироп грушевый – 100 мл, орехи кедровые очищенные – 1 ст. ложки.

Для фарша

Груши – 1 кг, изюм без косточек – 50 г, сок апельсиновый – 70 мл, стружка кокосовая – 4 ст. ложки, сливки – 3 ст. ложки, цедра апельсиновая – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Дыню разрезают на 2 части, аккуратно удаляют семена и часть мякоти. Груши очищают от кожицы, удаляют сердцевину и нарезают тонкими ломтиками. Изюм замачивают в горячей воде на 20 мин, откидывают на дуршлаг, подсушивают и смешивают с грушами. Добавляют мелко нарезанную мякоть дыни, кокосовую стружку, тертую цедру апельсина. Массу заправляют апельсиновым соком, смешанным со сливками. Дыню наполняют приготовленным фаршем, поливают смесью из взбитых сливок и грушевого сиропа и посыпают орехами.

Дыня, фаршированная фруктами со сгущенным молоком

Ингредиенты

Дыня – 1 шт., шоколад тертый – 70 г, орехи грецкие измельченные – 50 г, пудра сахарная – 1 ст. ложка.

Для фарша

Ананас – 200 г, виноград без косточек – 100 г, молоко сгущенное – 100 г, мандарины – 4 шт., киви – 4 шт., апельсины – 3 шт., яблоки – 3 шт., бананы – 3 шт.

Способ приготовления

Фрукты очищают и нарезают небольшими ломтиками. Виноград разрезают на 2 части. Продукты смешивают и заправляют сгущенным молоком.

Дыню разрезают на 2 части, аккуратно удаляют семена и часть мякоти, которую нарезают кубиками, наполняют приготовленным фаршем. Затем половинки украшают кубиками мякоти, посыпают шоколадом, орехами, сахарной пудрой и ставят в прохладное место на 30–40 мин.

Дыня, фаршированная фруктами с винным соусом

Ингредиенты

Дыня – 1 шт., орехи кедровые очищенные – 2 ст. ложки.

Для соуса

Вино белое – 150 мл, мед – 1 ст. ложка, сок лимонный – 1 ст. ложка.

Для фарша

Клубника – 300 г, виноград без косточек – 100 г, яблоки – 2 шт., киви – 2 шт., бананы – 2 шт.

Способ приготовления

Дыню разрезают на 2 части, аккуратно удаляют семена и часть мякоти. Из мякоти дыни специальной ложечкой вырезают шарики.

Подготовленные яблоки, киви, клубнику, бананы нарезают кружками. В половинки дыни выкладывают слои в следующем порядке: яблоки, клубника, киви, банан. Сверху украшают виноградом и дынными шариками.

Белое вино смешивают с медом и лимонным соком, поливают половинки дыни и ставят в прохладное место на 20–30 мин.

Десерт из фруктов со сгущенным молоком

Ингредиенты

Яблоки – 200 г, груши – 200 г, киви – 4 шт., ананас – 4 ломтика, бананы – 3 шт., йогурт ванильный – 100 г, молоко сгущенное – 3 ст. ложки, изюм – 3 ст. ложки, стружка кокосовая – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Фрукты очищают, нарезают небольшими кусочками и смешивают. Изюм промывают, на 20 мин замачивают в горячей воде, затем откидывают на дуршлаг, подсушивают и смешивают с общей массой.

Сгущенное молоко смешивают с йогуртом, заливают полученной смесью салат и ставят его в холодильник на 1–1,5 ч. По истечении указанного времени салат посыпают кокосовой стружкой и подают к столу.

Десерт творожно-фруктовый

Ингредиенты

Творог – 100 г, изюм – 50 г, персики консервированные – 3 шт., яблоки – 3 шт., сливки – 4 ст. ложки, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Творог растирают со сливками и сахаром до получения сметанообразной массы. Вымытый изюм распаривают в горячей воде и обсушивают. Персики нарезают кусочками. Яблоки моют и нарезают тонкими ломтиками.

Все ингредиенты смешивают с творожной массой и перекладывают в салатник.

Десерт «Банановый рай»

Ингредиенты

Бананы – 5 шт., вино белое сухое – 150 мл, пудра сахарная – 100 г, лимон – 1 шт., персик свежий или консервированный – 1 шт.

Способ приготовления

Бананы очищают и нарезают кружочками, кладут в салатницу и посыпают сахарной пудрой. Из лимона выжимают сок, смешивают с белым вином, поливают смесью бананы и ставят в холодильник на 30 мин.

Готовый десерт украшают дольками персика и подают к столу.

Десерт из творога с ягодами

Ингредиенты

Клубника, малина замороженные – 300 г, виноград зеленый без косточек – 100 г, творог – 100 г, сливки – 50 мл, пудра сахарная – 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Виноград моют и разрезают каждую ягоду на 2 части (оставляют по несколько ягод для украшения). Клубнику и малину размораживают. Творог смешивают со сливками и сахарной пудрой, добавляют клубнику, малину и виноград, осторожно перемешивают и ставят в холодильник на 30 мин. Охлажденный десерт раскладывают по креманкам, украшают целыми ягодами винограда и подают к столу.

Десерт из кураги с мороженым и орехами

Ингредиенты

Курага – 200 г, ядра миндальных орехов – 100 г, изюм – 100 г, мороженое – 100 г, апельсин – 1 шт., сметана – 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Курагу промывают, заливают кипятком и оставляют на 20 мин, после чего мякоть отделяют от косточек и мелко режут. Миндальные орехи измельчают, смешивают с изюмом. В массу добавляют сметану и мороженое. Готовый десерт выкладывают в салатник и украшают дольками апельсина.

Маковый мусс

Ингредиенты

Мак – 50 г, сливки – 200 мл, пудра сахарная – 50 г, желатин – 8 г, ванилин по вкусу.

Способ приготовления

Желатин заливают небольшим количеством воды и оставляют на 30 мин. Мак обдают кипятком и дважды пропускают через мясорубку. Сливки взбивают с сахарной пудрой и ванилином в крепкую пену, затем, продолжая взбивать, добавляют мак и желатин. Мусс раскладывают по креманкам и подают к столу.

Мороженое с фруктами

Ингредиенты

Мороженое – 400 г, яблоко – 1 шт., мандарин – 1 шт., сироп апельсиновый – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Яблоко очищают от кожицы, вырезают середину и нарезают дольками. Мандарин очищают от кожицы и разделяют на дольки. Мороженое раскладывают по креманкам, поливают сиропом, украшают дольками фруктов и подают к столу.

Десерт из ананасов

Ингредиенты

Ананасы консервированные – 1 банка, изюм – 4 ст. ложки, стружка кокосовая – 3 ст. ложки, йогурт – 3 ст. ложки, сок апельсиновый – 70 мл, цедра апельсиновая – 30 г.

Способ приготовления

Ананасы нарезают кубиками. Изюм замачивают в горячей воде на 20 мин, откидывают на дуршлаг, подсушивают и смешивают с ананасами, добавляют кокосовую стружку и тертую цедру апельсина. Массу заправляют апельсиновым соком, смешанным с йогуртом. Готовый десерт ставят в холодное место на 30 мин, а затем подают к столу.

Яблоки в тесте

Ингредиенты

Яблоки – 3–4 шт., белки яичные – 2 шт., пиво светлое – 0,5 л, мука – 300 г, масло растительное – 200 мл, сахар – 150 г, пудра сахарная – 100 г, корица – 0,5 ч. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки моют, вырезают сердцевину, снимают кожицу и нарезают кольцами толщиной 1,5–2 см. Муку смешивают с пивом, солью, маслом (1 ст. ложка) и сахаром (1 ч. ложка). Белки взбивают с оставшимся сахаром в крепкую пену и небольшими порциями вводят в тесто.

Подготовленные яблоки обмакивают в тесто и жарят в разогретом масле до золотистого цвета. Выкладывают их на салфетку, чтобы излишки масла впитались, затем перекладывают на блюдо, посыпают сахарной пудрой и корицей и подают к столу.

Десерт из винограда, яблок и груш

Ингредиенты

Виноград без косточек – 100 г, яблоки – 2 шт., груши – 2 шт., сметана – 3 ст. ложки, сахар – 2 ст. ложки, орехи грецкие очищенные – 50 г.

Способ приготовления

Мытые груши, яблоки, виноград нарезают ломтиками, перемешивают, добавляют сахар, заливают сметаной.

Готовый десерт перекладывают в салатник и посыпают измельченными грецкими орехами.

Десерт из консервированных персиков

Ингредиенты

Персики консервированные – 300 г, орехи грецкие очищенные – 100 г, сливки жирные – 50 мл, шоколад молочный тертый – 1 ст. ложка, ванилин, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Персики нарезают мелкими кусочками. Измельченные грецкие орехи смешивают с персиками и заливают взбитыми с сахаром и ванилином сливками.

Готовый десерт перекладывают в салатник и ставят на 1 ч в холодильник.

Перед подачей к столу десерт посыпают тертым шоколадом.

Фрукты в глазури

Ингредиенты

Клубника – 200 г, бананы – 2 шт., апельсин – 1 шт., киви – 2 шт., шоколад черный – 100 г, шоколад белый – 100 г, пудра сахарная – 2 ст. ложки, мята – 1 веточка.

Способ приготовления

Клубнику и фрукты моют. Киви, бананы, апельсин очищают от кожицы. Киви и банан нарезают ломтиками, апельсин разделяют на дольки. Черный и белый шоколад по отдельности растапливают на водяной бане. Клубнику и ломтики киви обмакивают в белый шоколад, ломтики банана и дольки апельсина – в черный. Затем выкладывают фрукты на решетку или пергаментную бумагу. Когда глазурь застынет, перекладывают фрукты на блюдо, посыпают сахарной пудрой, украшают листиками мяты и подают к столу.

Десерт из чернослива и груш

Ингредиенты

Чернослив без косточек – 100 г, сметана – 50 г, груши – 2 шт., пудра сахарная и корица по вкусу.

Способ приготовления

Чернослив заливают кипятком и оставляют на 15–20 мин, затем откидывают ее на дуршлаг, подсушивают салфеткой и кладут в блюдо.

Груши моют, нарезают тонкой соломкой и смешивают с черносливом. Массу заливают взбитой с сахарной пудрой сметаной, перемешивают и посыпают корицей.

Пюре банановое

Ингредиенты

Бананы – 4 шт., пудра сахарная – 4 ст. ложки, сливки – 3 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, шоколад тертый – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Бананы моют, очищают и разминают вилкой. Добавляют сливки, сахарную пудру, лимонный сок и взбивают миксером. Раскладывают пюре по креманкам, посыпают тертым шоколадом и подают к столу.

Десерт «Грушевый»

Ингредиенты

Груши – 3 шт., сахар – 100 г, вода – 2 ст. ложки, вино красное – 2 ст. ложки, корица молотая – 0, 25 ч. ложки.

Способ приготовления

Груши моют, снимают кожицу, разрезают каждую на 4 части и вырезают сердцевину. В отдельной емкости смешивают сахар и воду, доводят до кипения и кладут в сироп подготовленные груши. Варят 15 мин на маленьком огне, затем добавляют вино и корицу и готовят еще 10–15 мин. Дают грушам остыть, вынимают из сиропа и раскладывают по креманкам. Сироп снова доводят до кипения и уваривают до половины первоначального объема. Горячим сиропом поливают груши и подают десерт к столу с кофе.

Десерт из творога с изюмом

Ингредиенты

Творог – 300 г, сахар – 100 г, сметана – 100 г, масло сливочное – 70 г, изюм без косточек – 50 г, миндаль – 50 г, яйцо – 1 шт., цедра лимонная по вкусу.

Способ приготовления

Творог протирают через сито, добавляют предварительно промытый изюм, измельченный миндаль, сахар, сметану, размягченное сливочное масло, яйцо и лимонную цедру. Все хорошо перемешивают, охлаждают и подают к столу.

Кисель молочный с клубничным сиропом

Ингредиенты

Молоко – 300 мл, сироп клубничный – 50 мл, сахар – 50 г, крахмал – 2 ч. ложки.

Способ приготовления

Крахмал разводят в небольшом количестве молока. Оставшееся молоко вливают в кастрюлю, доводят до кипения, добавляют сахар и крахмал и варят при постоянном помешивании 5 мин. Разливают кисель по вазочкам, охлаждают, украшают клубничным сиропом и подают к столу.

Узвар с медом

Ингредиенты

Сухофрукты – 100 г, вода – 1 л, мед по вкусу.

Способ приготовления

Сухофрукты промывают, заливают холодной водой и доводят до кипения. Варят на маленьком огне 30 мин, добавляют мед и снимают с огня. К столу узвар подают охлажденным.

Десерт из абрикосов и черешни

Ингредиенты

Абрикосы – 15 шт., черешня – 300 г, сахар – 150 г, сливки взбитые – 150 г, орехи грецкие измельченные – 100 г, цедра апельсиновая измельченная – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Абрикосы моют и нарезают дольками. Черешню моют, удаляют косточки и смешивают с абрикосами. Добавляют сахар, грецкие орехи, перемешивают и ставят в холодильник на 30 мин. Готовый десерт украшают взбитыми сливками и апельсиновой цедрой и подают к столу.

Десерт из моркови с медом и орехами

Ингредиенты

Морковь – 4 шт., орехи грецкие очищенные – 100 г, мед – 50 г, сок лимонный – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Морковь моют, очищают, натирают на мелкой терке и сбрызгивают лимонным соком. Добавляют измельченные орехи и мед, перемешивают и подают к столу.

Миндальный крем с клубникой

Ингредиенты

Молоко – 500 мл, клубника – 300 г, миндаль рубленый – 150 г, сахар – 100 г, яйца – 3 шт., мука пшеничная – 1 ст. ложка, крахмал – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Желтки растирают с сахаром, добавляют муку, крахмал, 100 мл молока и хорошо перемешивают.

Оставшееся молоко доводят до кипения и вливают в него желтковую смесь. Готовят на маленьком огне при постоянном помешивании 3 мин, остужают. Добавляют миндаль, взбитые в крепкую пену белки и осторожно перемешивают.

В креманки раскладывают предварительно вымытую клубнику и приготовленный крем, ставят в холодильник на 30 мин.

Десерт из фруктов с коньяком

Ингредиенты

Яблоки – 2 шт., апельсин – 1 шт., абрикосы – 200 г, пудра сахарная – 2 ст. ложки, коньяк – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Абрикосы моют, разделяют на половинки, вынимают косточки. Яблоки моют, очищают, вырезают сердцевину и нарезают дольками. Апельсин моют, очищают и разделяют на дольки. Подготовленные фрукты раскладывают по креманкам, сбрызгивают коньяком, посыпают сахарной пудрой и подают к столу.

Десерт из клубники

Ингредиенты

Клубника – 500 г, сливки взбитые – 150 г, шоколад тертый – 2 ст. ложки, мята – 1 веточка.

Способ приготовления

Клубнику промывают, разрезают каждую ягоду пополам и выкладывают в вазочки. Украшают взбитыми сливками, тертым шоколадам, листиками мяты.

Десерт из сливочного мороженого

Ингредиенты

Мороженое сливочное – 600 г, печенье – 100 г, шоколад молочный – 50 г, стружка кокосовая – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Печенье разламывают на кусочки, шоколад натирают на крупной терке, перемешивают со слегка подтаявшим мороженым. Раскладывают десерт по вазочкам, ставят на 30 мин в морозильник. Перед подачей к столу посыпают кокосовой стружкой.

Хворост с медом

Ингредиенты

Мука пшеничная – 500 г, мед жидкий – 200 г, вода – 150 мл, яйца – 5 шт., масло растительное – 200 мл, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбивают с водой и солью, добавляют просеянную муку и замешивают тесто. Тесто тонко раскатывают и нарезают ромбиками. Жарят в разогретом растительном масле небольшими порциями, выкладывают на блюдо, поливают медом и подают к столу.

Мусс ежевичный

Ингредиенты

Ежевика – 500 г, сахар – 200 г, сливки 30%-ные – 300 мл, масло сливочное – 20 г, белки яичные – 3 шт.

Способ приготовления

Ежевику моют, откидывают на дуршлаг, чтобы стекла вода, и протирают через сито. Сливки взбивают миксером, белки растирают с сахаром и тоже взбивают миксером в крепкую пену.

Протертую ежевику соединяют со взбитыми белками и сливками, все тщательно перемешивают. Полученную массу выкладывают в смазанную сливочным маслом форму и ставят на 5–6 ч в прохладное место.

Крем малиновый со взбитыми сливками

Ингредиенты

Малина – 400 г, сливки 30%-ные – 400 мл, сахар – 250 г, пудра сахарная – 250 г.

Способ приготовления

Малину моют и заливают 1 стаканом воды. Добавляют сахар и варят на слабом огне при помешивании 5–10 мин. Полученную массу протирают через сито и остужают.

Сливки взбивают с сахарной пудрой, добавляют пюре из малины, все тщательно перемешивают, выкладывают в форму и ставят в прохладное место на 1–2 ч.

Бланманже «Мускат»

Ингредиенты

Молоко – 1 л, сливки 30%-ные – 400 мл, сахар – 300 г, грецкие орехи измельченные – 200 г, мука рисовая – 150 г, цедра лимонная измельченная – 1 ч. ложка, мускатный орех по вкусу.

Способ приготовления

Муку разводят в 100 мл холодного молока, добавляют еще 400 мл молока и все тщательно перемешивают.

Оставшееся молоко соединяют со сливками и доводят до кипения. В эту массу добавляют молочно-мучную смесь и, помешивая, варят на слабом огне в течение 10–15 мин. Добавляют измельченные грецкие орехи, сахар, цедру, мускатный орех и варят до загустения.

Готовый десерт выкладывают в форму и охлаждают.

Ананасы в тесте

Ингредиенты

Мука – 600 г, масло сливочное – 200 г, сахар – 100 г, вино белое – 100 г, ананас – 1 шт., желток – 1 шт., корица – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Муку смешивают со сливочным маслом, желтком, вином и 2 ст. ложками сахара. Тесто раскатывают и разрезают на 6 квадратов.

Ананас очищают, нарезают ломтиками, посыпают сахаром и корицей, заворачивают в кусочки теста и кладут на смазанный маслом противень. Выпекают в разогретой духовке 1 ч.

Десерт «Восточный»

Ингредиенты

Орехи грецкие – 100 г, ананас – 2 ломтика, грейпфруты – 2 шт., бананы – 2 шт., авокадо – 1 шт., йогурт ежевичный – 100 г, сливки – 200 мл, сахар – 3 ст. ложки, ванилин по вкусу.

Способ приготовления

Грецкие орехи измельчают. Ломтики ананаса, очищенные грейпфруты, бананы и авокадо нарезают мелкими кубиками, соединяют с орехами и заправляют йогуртом.

Готовый салат украшают сливками, взбитыми с сахаром и ванилином.

Десерт творожно-ягодный

Ингредиенты

Клубника – 300 г, смородина красная – 100 г, виноград зеленый без косточек – 100 г, творог – 100 г, сливки – 50 г, пудра сахарная – 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Клубнику и виноград моют и разрезают каждую ягоду на 2 части (оставляют по несколько ягод для украшения). Творог смешивают со сливками и сахарной пудрой, добавляют клубнику, смородину и виноград, осторожно перемешивают и ставят в холодильник на 40–50 мин. Охлажденный десерт раскладывают по креманкам, украшают целыми ягодами клубники, смородины и винограда и подают к столу.

Десерт фруктовый с йогуртом

Ингредиенты

Виноград зеленый без косточек – 100 г, сливы – 8 шт., мандарины – 2 шт., киви – 2 шт., груша – 1 шт., апельсин – 1 шт., йогурт ванильный – 200 г.

Способ приготовления

Грушу моют и нарезают тонкими ломтиками. Киви, апельсин, мандарины очищают и нарезают дольками. Из слив удаляют косточки. Виноград нарезают кружками. Все компоненты соединяют, заливают йогуртом и перемешивают. Готовый десерт выкладывают в салатник и подают к столу.

Персики фаршированные

Ингредиенты

Персики – 4 шт., творог – 100 г, сливки – 50 мл, орехи грецкие измельченные – 3 ст. ложки, сахар – 2 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, ванилин по вкусу.

Способ приготовления

Персики моют, обсушивают бумажной салфеткой, разрезают на половинки и удаляют косточки. Из каждой половинки чайной ложкой аккуратной вынимают часть мякоти. Смешивают ее с творогом, взбитыми с ванилином и сахаром сливками, орехами, сливочным маслом и тщательно перемешивают. Полученным фаршем начинают половинки персиков и ставят в прохладное место на 1 ч.

Десерт ананасовый

Ингредиенты

Сливки – 500 мл, мякоть ананаса – 100 г, желатин – 10 г, желтки яичные – 2 шт., сахар – 4 ст. ложки, ликер – 3 ст. ложки, ванилин по вкусу.

Способ приготовления

Ананасы нарезают ломтиками и варят в 1 стакане сливок до мягкости. Затем немного охлаждают и протирают через сито. В ананасовое пюре вливают взбитые желтки, добавляют сахар, ванилин и нагревают на водяной бане 5–7 мин, постоянно помешивая. Затем добавляют предварительно разведенный желатин, взбитые с ликером сливки, снова тщательно взбивают и охлаждают.

Персики медовые

Ингредиенты

Персики – 300 г, сахар – 100 г, мед – 20 г, сухари панировочные – 50 г, корица по вкусу.

Способ приготовления

Персики моют, ошпаривают кипятком, опускают в холодную воду, снимают с них кожицу и каждый разрезают на 2 части. Дно широкой кастрюли посыпают сахаром, на него кладут персики в 1 слой, сверху посыпают сахаром и готовят на паровой бане 10–15 мин. Затем сливают выделившийся сок, персики посыпают сухарями.

Отдельно варят сироп: в сотейник вливают немного воды, добавляют мед, корицу, оставшийся сахар и варят до тех пор, пока сироп не загустеет.

Персики перекладывают на блюдо и поливают медовым сиропом.

Десерт ореховый с изюмом

Ингредиенты

Сахар – 300 г, молоко – 3 л, херес сухой – 120 мл, семена подсолнечника – 50 г, орехи грецкие измельченные – 50 г, орехи кедровые – 50 г, орехи кешью измельченные – 50 г, изюм без косточек – 50 г, масло арахисовое – 1 ч. ложка, корица по вкусу.

Способ приготовления

Изюм моют, обсушивают и смешивают с орехами и семенами подсолнечника.

Молоко доводят до кипения, вливают в него херес, добавляют сахар, корицу и варят, пока не выкипит почти вся жидкость. Затем добавляют изюм с орехами и семенами подсолнечника и варят, пока молоко не загустеет. Полученную массу переливают в смазанное арахисовым маслом глубокое блюдо и охлаждают.

Десерт из груш

Ингредиенты

Груши – 6 шт., миндаль молотый – 50 г, изюм без косточек – 50 г, вино фруктовое – 250 мл, сахар – 2 ст. ложки, коньяк – 2 ст. ложки, корица по вкусу.

Способ приготовления

Груши моют, удаляют сердцевину и нарезают дольками.

В подогретом вине растворяют сахар и доводят до кипения. В полученный сироп опускают дольки груш, варят их до мягкости, затем вынимают и охлаждают.

В оставшийся сироп вливают коньяк, добавляют миндаль, промытый изюм, доводят до кипения и охлаждают.

Кусочки груш кладут на блюдо, посыпают корицей и поливают приготовленным соусом.

Фрукты в карамели

Ингредиенты

Яблоки – 3 шт., груши – 2 шт., ананас – 1 шт., банан – 1 шт., масло растительное – 80 г, сахар – 50 г, мука – 2 ст. ложки, белки яичные – 2 шт., жир – 1 ст. ложка, орехи грецкие измельченные – 2 ст. ложки, кунжут – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Фрукты моют, очищают, у яблок и груш удаляют сердцевину, все нарезают ломтиками.

Муку просеивают, смешивают с небольшим количеством теплой воды, взбитыми яичными белками и перемешивают до образования сметанообразной массы. Ломтики фруктов обмакивают в кляр и жарят на растительном масле до образования бледной корочки.

На сковороде разогревают жир, растапливают сахар. Нагревают его на медленном огне, непрерывно помешивая, до тех пор пока сахар не карамелизуется.

Обжаренные фрукты перекладывают на сковороду с карамельной массой, перемешивают и посыпают орехами и кунжутом.

Груши фаршированные

Ингредиенты

Груши – 6 шт., мякоть дыни – 100 г, орехи грецкие измельченные – 50 г, сок грейпфрутовый – 100 мл, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть дыни разминают вилкой и смешивают с грецкими орехами. Груши моют, разрезают вдоль на половинки, удаляют сердцевину и наполняют их приготовленным фаршем.

Груши кладут на блюдо и поливают сиропом, приготовленным из грейпфрутового сока и сахара.

Крем кокосовый

Ингредиенты

Молоко – 200 мл, сливки – 200 мл, ликер вишневый – 50 мл, желатин – 10 г, сахар ванильный – 1 пакетик, желтки – 2 шт., стружка кокосовая – 4 ст. ложки, сахар – 3 ст. ложки.

Способ приготовления

Желатин замачивают в воде.

В теплое молоко всыпают кокосовую стружку, варят на слабом огне в течение 10–15 мин и процеживают.

Желтки растирают с сахаром и ванильным сахаром, добавляют в молоко и готовят на водяной бане 5 мин. Затем снимают с огня, вводят желатин, тщательно перемешивают и остужают. Добавляют предварительно взбитые сливки, ликер, еще раз тщательно перемешивают и охлаждают крем в холодильнике в течение 2–3 ч.

Десерт творожный

Ингредиенты

Творог – 300 г, фундук – 100 г, черешня – 50 г, йогурт – 200 мл, сливки – 100 мл, банан – 1 шт., мандарин – 1 шт., сахар – 4 ст. ложки, сахар ванильный – 2 ч. ложки, желатин – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Орехи обжаривают на сухой сковороде до золотистого цвета и измельчают.

Творог протирают через сито, смешивают с йогуртом, сахаром, ванильным сахаром, частью орехов, предварительно замоченным желатином, тщательно перемешивают и ставят в прохладное место на 20–30 мин.

Банан и мандарин очищают, нарезают кусочками, из черешен удаляют косточки. Фрукты кладут в креманку, заливают творожным кремом, украшают взбитыми сливками и посыпают оставшимися орехами.